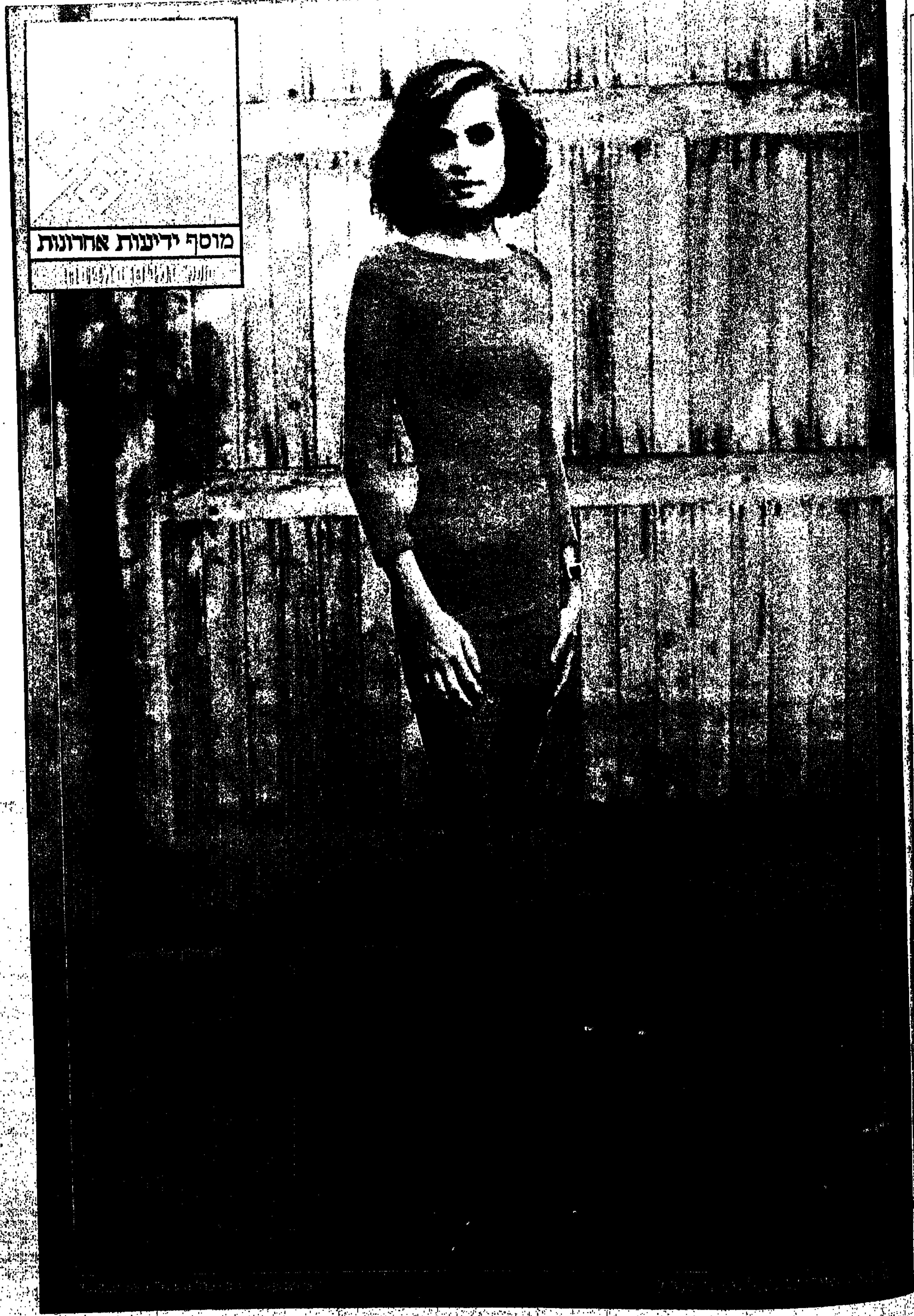
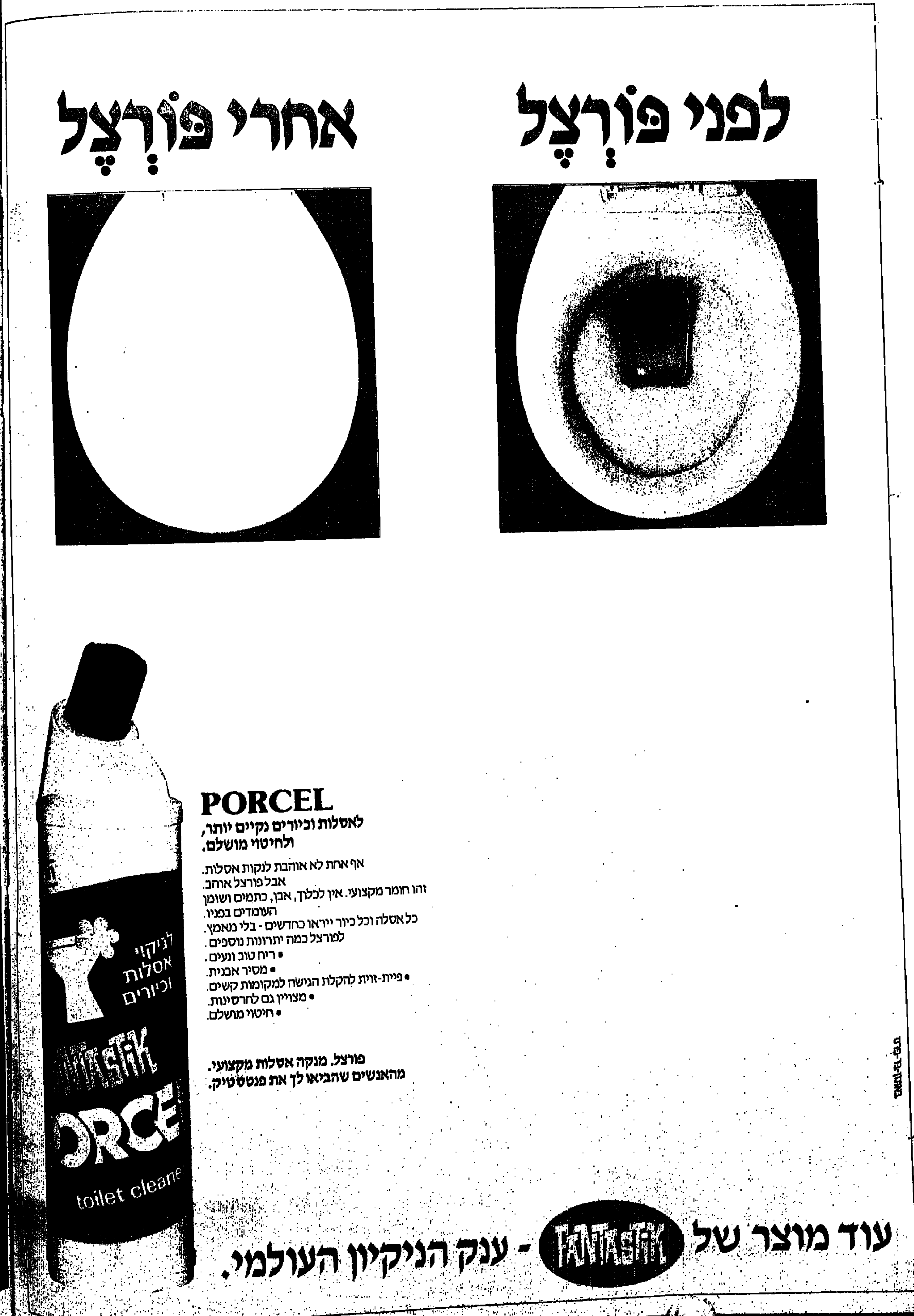

מוסף ידיעות אחרונות


לפני פורצל
אחרי פורצל
PORCEL
לאסלות וכיורים נקיים יותר,
ולחיטוי מושלם.
אף אחת לא אוהבת לנקות אסלות.
אבל פורצל אוהב.
זהו חומר מקצועי. אין לכלוך, אבן, כתמים ושומן
העומדים בפניו.
כל אסלה וכל כיור ייראו כחדשים - בלי מאמץ.
לפורצל כמה יתרונות נוספים.
• ריח טוב ונעים.
• מסיר אבנית.
• פיית-זוית להקלת הגישה למקומות קשים.
• מצויין גם לחרסינות.
• חיטוי מושלם.
פורצל. מנקה אסלות מקצועי.
מהאנשים שהביאו לך את פנטסטיק.
לניקוי אסלות וכיורים
toilet cleaner
עוד מוצר של TANTASTIK - ענק הניקיון העולמי.

עמית לוינסון

טיפים וטיפות

עמוס עוז, בראיון ל״אינטרוויו״: ״להיות ישראלי בגילי, 49, זה לא קל. זה בטח להיות כמו אמריקני בן 280 שנה. ראיתי במו־עיני את מסיבת־התה של בוסטון, לחצתי ידיים לג׳ורג׳ וושינגטון ואייב לינקולן. הכרתי את בן־גוריון ולוי אשכול וכל האנשים ההם, אז אתה רוצה שאדחס את כל זה למספר מלים״.

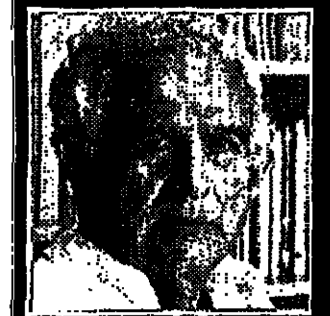
★ ★ ★

סופיה לורן רותחת על ז׳קלין קנדי־אונסיס. העורכת ג׳קי, הציעה ללורן, בשם ״דאבלדיי״, לכתוב בגילוי לב את האוטוביוגרפיה שלה, ואת כל האמת ורק את – על נישואיה המשונים לקרלו פונטי. רתחה סופיה: ״אמרו לג׳קי שתכתוב את הביוגרפיה של עצמה, ועל נישואיה המשונים״.

★ ★ ★

רוד סטיוארט, בן 42, מנסה להיפרד מהסטיגמה של הילד הרע: ״הפסקתי להרוס חדרים בבתי מלון. למה? כי פעם הקנס על כל שולחן שבור היה 500 דולר. עכשיו זה עלה ל־5,000 וגם צריך לשלם במזומן...״

★ ★ ★



חנוך ברטוב. עדיין בעיקבות ספרו ״יריד במוסקבה״: ״אני מרגיש מאוד יהודי, למרות שאני צבר יליד פתח־תקוה. כשאני שומע פיתגם ביידיש, אני שומע דורות רבים של אנשים שחזרו עליו, הוסיפו לו, שיבשו אותו. זו המהות שלנו. כשהייתי בן 15 התקרבתי אל ״השומר הצעיר״, והיו לי מחלוקות קשות עם אבי, שהיה אדם דתי. באחד מימי השישי, אחר הצהריים, התווכחנו אם יש אלוהים או אין. ואז הביט אבי בשעון, ואמר לי ביידיש: ׳חנוך, כן אלוהים, לא אלוהים, לבית־הכנסת!׳״

★ ★ ★

עורכת: בלה אלמוג

• כרמלה זילברמן

ביליארד עם תוכי

כרמלה זילברמן, בעבר בעלת סוכנות נסיעות, אחר־כך מועדון החברים ״קלאב איי״ שנשרף, ובאחרונה בית האופנה ״סווינגר״ – פתחה בצפון הלילי של ת״א, במעוזו של רפי ניצחון, את מועדון הביליארד ״גרין האוז״, שישמש גם כמסעדה ובאר. כדי להבדילו ממועדוני ביליארד אחרים, איכלסה אותו ב־104 תוכים חיים, נושמים ומצייצים. את תוכנית הדיור לצוות התוכים, קטנים וגדולים, עשה האדריכל מנו רוזנפלד, שעיצב את המקום. למה תוכים, כרמלה? ״אקוואריומים כבר יש לכולם. נחשים אסור עכשיו לגדל, ואילו חתולים יקפצו על שולחנות הביליארד״, מסבירה כרמלה, חובבת בעלי־חיים, שאת ההשראה ל־104 התוכים נטלה מהתוכי האחד, המדבר, שגר אצלה בבית כבר שש שנים.

אז התוכי של משפחת זילברמן, במקום לעזור למצוא מפתחות, למשל, רק מבלבל את בני הבית. כשבעלה של כרמלה שואל ״איפה המפתחות?״, התוכי חוזר אחריו ״איפה המפתחות?״ אבל בקול של כרמלה. מאז שהגתה את רעיון הביליארד, התוכי חוזר פעמים רבות על המלה ״ביליארד!״ ולא סתם, אלא בצווחות. עכשיו מחכים לראות מה יקרה, כש־104 התוכים של מועדון הביליארד יתחילו לחקות את הבעלים ואת האורחים.

כרמלה זילברמן והתוכים: נחשים אסור לגדל

• ״פקין בלוז״

הנערות שבחבורה

שלוש יפהפיות סיניות תיראנה בקרוב בבתי הקולנוע בארץ. השלוש מגלמות תפקידים קומיים בסרט ״פקין בלוז״. אחת מהן מנסה להסתיר את נשיותה תחת תספורת גברית קצוצה. השנייה – זמרת רחוב רודפת בצע. השלישית, השחקנית לין צ׳ין סיה, מגלמת בסרט נערה החולמת להופיע באופרה בתפקידי נשים, בתקופה שבה גברים שיחקו גם את תפקידי הנשים.

לין צ׳ין סיה: מדברת רק מנדרינית

סאלי יה, 28, עמיתתה לסרט, היא זמרת מצליחה בהונג־קונג. הבעיה שלה – הענה. ככל הנראה, עדיף לשיר בקנטונית. סאלי שולטת באנגלית ובמנדרינית. בעיה גדולה יותר יש לה בתחום הקולנוע. ״השחקניות במזרח הרחוק נופלות מהר מאוד, כאשר מופיע הקמט ראשון״, היא אומרת בדאגה.

השלישית בחבורה: צ׳רי צ׳ונג אחת הכוכבות המפורסמות של הונג קונג כיום. בעיקבות הצלחת הסרט ״פקין בלוז״, חתמה חוזה עם סוכן הוליוודי, לאחר שהבינה שבקולנוע הסיני היא משתכרת פרוטות.

• ליה דוליצקיה

נשיקה באוויר

ליה דוליצקיה חזרה ארצה עטורת הצלחות. ״מכנר על הגג״ בוינה ובברלין, דרך ״קברט״ ועד המחזמר ״שיקגו״, בו שיחקה בברלין עד לפני שלושה חודשים בתפקיד הסוהרת. עכשיו היא ממתינה לתפקיד מתאים בארץ.

באחרונה הלכה לראות את הזמרת ג׳וליה מיגנס בהופעתה בהיכל התרבות. דוליצקיה התיישבה במקומה, בשורה החמישית, והנה, באמצע הקונצרט, הפסיקה הזמרת הדגולה את שירתה, ושלחה לה נשיקה מצלצלת באוויר. דוליצקיה התפלאה, איך מיגנס זיהתה אותה, בין אלפיים צופים, אחרי שלא נפגשו 14 שנה.

אז ככה, כשג׳וליה מיגנס עדיין לא היתה מפורסמת, היא שיחקה את הודל, אחת מבנותיהם של ליה וטוביה החולב ב״כנר על הגג״ בוינה. השתיים התיידדו. מיגנס עזבה את המחזמר לטובת קריירה אופראית. עכשיו, כשנפגשו שוב, התרגשה דוליצקיה, מכיוון שמיגנס זכרה איך לימדה אותה לחתל את התינוקת שלה, כיום נערה בת 15. דוליצקיה התעניינה לדעת מה שלום אבי הנערה.

ליה דוליצקיה: לימדה את מיגנס לחתל

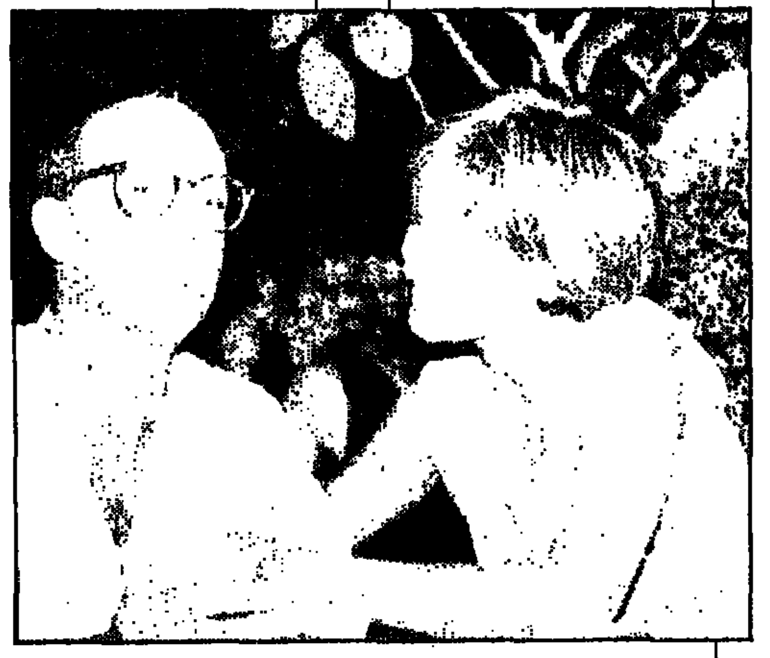
מיגנס השיבה שאינה יודעת. הוא בשבילה רק נחלת העבר, וגם הבא אחריו. וגם הבא אחרי הבא אחריו. ב־14 השנים שחלפו הספיקה מיגנס להינשא ארבע פעמים.

REVLON
רבלון – זה חג בשבילי
רבלון מכינה לחג שפע של מוצרים ואריזות שי מהודרות – לכל מי שרצונך לשמח בחג הזה.
... וגם את עצמך מותר לך לפנק!

בחברה טובה ■ בחברה טובה ■ בחברה טובה ■ בחברה טובה

• רימון בן־יקיר

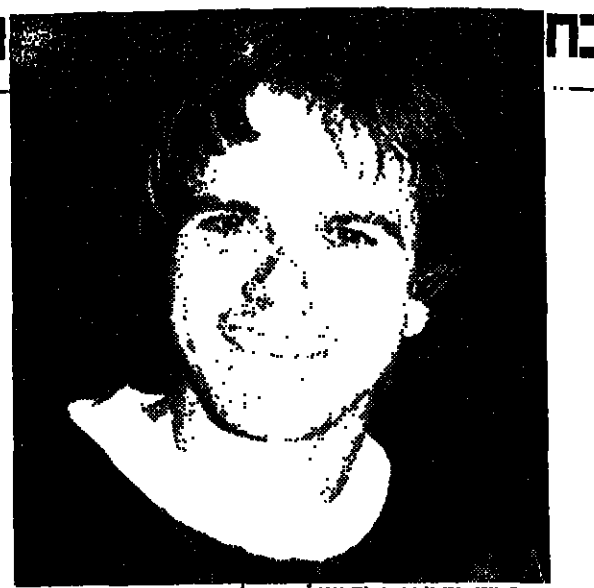
שברו את הכלים



רימון ונאוה בן־יקיר: המטרה – מוסקבה

רימון בן־יקיר, איש גל״צ (במיל.) טוען, שהוא אישיות מפוצלת. יש לו בצפון ת״א מסעדה רוסית, ״פירושקי״, ובצומת הכפר הירוק מסעדה סינית, ״ברווז הזהב״, שהיא תאומתה של מסעדה בשם זה בלונדון. כדי שהתאומה הישראלית אכן תהייה זהה לאנגלית, נסע ללונדון לרכוש כלים סיניים מקוריים. יחד עם שותפו סרק את רחובות לונדון, ולבסוף רכשו את כל הכלים הרצויים. הם עמסו אותם בארגזים, הלכו לבית הדואר ושלחו ארצה.

כשבאו לקבל את החבילות, פתחו ומצאו שכל הכלים נשברו. ״אפילו תכם סיני עתיק לא היה יכול לאחות את השברים. גם צלחת אחת, מתוך 200 פריטים, לא נשארה שלמה״, מספר רימון, שנסע חזרה ללונדון, קנה אותם כלים סיניים, והפעם נשא אותם ארצה במזוודותיו האישיות. הפרוייקט הבא – נסיעה למוסקבה, לרכוש כלים רוסיים ל״פירושקי״.



חנוך רוזן: גם עברית, גם אנגלית

חנוך רוזן, פנטומימאי, חזר בשבוע שעבר מפסטיבל מצחיקנים במונטריאול. חנוך, אחד מ־200 משתתפים, ייצג את ישראל. שבוע אחד הוקדש לדוברי צרפתית, שבוע שני לדוברי אנגלית, כיאה לארץ המארחת, הדו־לשונית. חנוך הופיע בשניהם. למה? כי לא ידעו לאיזה משתי השפות לסווג אותו

••• נירה רבינוביץ׳. בשבועים האחרונים פשוט נלחמים עליה. כולם רוצים לעשות לה יומולדת. אז החגיגה החלה במסיבת הפתעה, שאירגנו לה החברים מ״סלאח שבתי״ מאחורי הקלעים, ממש באמצע ההצגה. זה המשיך במסיבה משפחתית, ואז כמה מאתרי הבילוי התל־אביביים הגישו מועמדות לערוך לה מסיבה גדולה. מועדון הביליארד ״גרין האוז״ ניצח. ועוד אפרופו ״סלח שבתי״ ונירה. את הצגת ה־100 של המחזמר, החליטה הבימה לחגוג ב...בית־החולים איכילוב, שם עברה נירה ניתוח, לפני שבועות מספר. השחקנים ביקרו במחלקות השונות, ושיעשעו את החולים. שיאה של החגיגה היה במחלקה הגריאטרית דווקא

• ענת מנדלסון

53 סיכות

ענת מנדלסון: אשליה של אורך

נירה רבינוביץ׳: חגיגה ב״איכילוב״

משחקת ב״לשבור את הצופן״ בתיאטרון הקאמרי, בתפקיד המדענית שמתאהבת בטיורינג. היא מחליפה שלוש תסרוקות במשך ההצגה. בגלל שיערה הקצר־יחסית, מנסים ליצור אשלית של אורך. בתסרוקת האחרונה, משהו בסיגנון ה״בנה״ של פעם, נועצים בשערה סיכות ראש רבות. בשלב מסוים, החליטה לעשות טבלה יומיומית – כמה סיכות נועצים בראשה. השיא, נכון לספירה האחרונה, 53 ועוד הסיכה נטוית, כי זו הצגה חדשה לגמרי.

הפעם לחג ״אלגת״
כלי בישול חדשניים ויוקרתיים מתוצרת קיבוץ אלונים
• קלים לניקוי • קשים כפלדה
• מומלצים בריאותית • עמידים בפני שריטות
100 שנות אחריות
מתנה מקורית
להשיג בכל-בו שלום ובחנויות המובחרות
נקודות מכירה מיוחדות לראש השנה: תל-אביב - מליס, גן העיר.
חיפה - מרכז חורב, הכרמל (קומה א׳) רמת-גן — חנות המפעל, רח׳ תרואה 41.
קיבוץ אלונים - דוכן אלונים בתחנת הדלק.
לועדי עובדים וקניות מרוכזות: טל׳ — 03-725749.
צפון תקשורת

השלייקס שעשו לו את היום. צורות גיאומטריות בצבעים זרחניים

היא במותניות מצויירת על מערכת צחובה מכותנה. הוא במכנס אחד מצוייר ושני – לא. מגע אמנותי לנעלי הקומנדו ולמיקטורן

„חלום" במ"ם לא סופית, ועוד מסרים, על עליונית אפורה עם מגע ירקרק

מגע צבעוני מרנין בנעליים, בחגורה ובשולי המכנסיים. עליונית הקימונו מצויירת באפורים

קריצה דרמטית

■ נורית בת־יער

כשאתה נכנס לאטלייה של סמדר גופן, אינך יודע על מה להסתכל קודם. לחזור קריצה לקודקודים המצויירים־מכושפים שבגילגול קודם שימשו בובות לחצנת תסרוקות ושסיערם עדיין נראה מצמות לסקור את האביזרים המקוריים, או להציץ בבגדים האמנותיים.

מכל פינה גיבט אליך איזה פריט מעניין אחר. פה הברקה ושמה שלייקס בעיצוב גיאומטרי זרחני. שם נעלי קומנדו גסות מצויירות בדוגמה מופשטת, עם מגע מפתיע של ברונזה זוהרת. על הקולב – עליונית שהיא וריאציה על נושא הקימונו היפאני. (ואכן, בתצלום השער שלנו בפורים – עופרה חזה המתופשת ליפאנית, לבשה עליונית של גופן).

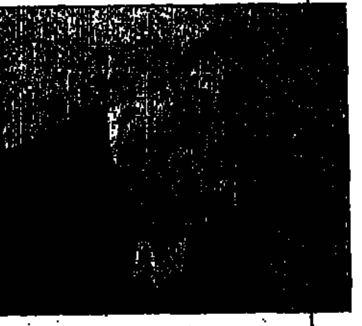
שלא כמו יותר כוכבי הסידרה עד כה – סמדר גופן איננה תוצר של „שנקר" וגם לא של מכללת אופנה אחרת. היא מה שנקרא אוטודידאקטית. הכיוון ממנו הגיעה לבגדים הוא האמנות. ראשית דרכה ב„פישפשוק" של צבי סווט בשוק הפישפשים. שם פיתחה ושיכללה את הטכניקות בהן היא משתמשת כיום בעיצוב הבד והבגד. בשנה האחרונה פתחה את „ארטישוק", אטלייה עצמאי ברחוב סוקולוב בתל־אביב.

סמדר גופן, ילידת קיבוץ אפיקים שבעמק הירדן, היא בת למשפחת רוט, שלדבריה „הוציאה מתוכה יוצרים רבים בתחומי הציור, המחול והתיאטרון". אצלה רק צריך לגרד מעט את שיכבת הצבע האופנתי, ומיד מגלים את הרובד הדרמאטי. למדה תיאטרון באוניברסיטת תל־אביב ודרמה יוצרת בסמינר הקיבוצים. שיחקה ברוב הפקות תיאטרון „הקמה השלישית", בגילגולו המקורי.

בניגוד למעצבים ישראלים רבים, גופן יונקת השראה, לא מבשורות חו"ל אלא מהרחוב הישראלי, מתערוכות, סרטים ומצבי־רוח. לפעמים היא אף פותרת, תוך כדי יצירה, את חלומותיה, מביעה באמצעות רגמיה את דעותיה. על אחד מהם מופיעה המלה חלום כמו שילדים לפעמים כותבים אותה, ללא מ"ם סופית. גם המשפט „אני קטן אני" כשהמלה קטן מתוקה בקו.

עם לקוחותיה היותר ידועות, נמנות מגישת הספורט בטלוויזיה אורית כסיף, לאה עוז מגלי צה"ל שהצטלמה לתוכנית טלוויזיה בבגד שלה, פיליס גלזר הבשלנית־שחקנית, וחבורת הזמר של קיבוץ גבעת־חיים, שהופיעה בדגמיה בפסטיבל ערד.

כמו כל יצירת אמנות – כל דגם שצוייר־ביד הוא יחיד במינו. הציור אינו משוכפל. ב„ארטישוק"



סמדר גופן: אוטודידקטית, אל הבגדים דרך האמנות

גם פריטים מפישתן, כותנה ורויסקוזה, שאינם מצויירים. מחירי המצויירים: חגורות ונעליים – 60 ש"ח. שלייקס – 68 ש"ח. מכנסיים – 160־120 ש"ח. תיק עור עבודת־יד ומיקטורן פישתן מצוייר כ־200 שקל.

צילם: מנחם עוז
דוגמנים: לואיז עמר, שי גוטסמן
שיער: מישל מרסיאז
איפור: סמדר קילצ׳ינסקי

סמדר גופן, מ„פישפשוק" ל„ארט־י־שוק" ● אטלייה למצויירים־ביד. בגדים, נעלי קומנדו, חגורות ו...קודקודים מכושפים. השלייקס הכי אמנותיים בארץ ● הבגד כלוח להבעת דעות ● כתבה שישית בסידרה

מה את חושבת?

מה באמת חשוב כרגע לעתיד המדינה? היום, כשהבעיות החשובות ביותר עומדות בפנינו, יותר מתמיד צריך אמונה. אמונה באלוקי ישראל ובתורתו. אמונה בייחודו ובעוצמתו של העם היהודי. אמונה בכוחה של מדינת ישראל להתמודד בהצלחה עם כל בעיותיה.

ביום הבחירות, כשאת מצביעה, את לוקחת חלק שווה בקביעת דרכה של המדינה ודרכו של העם היהודי.

[redacted]

יהדות וציונות, אמונה ומדינה. הכל מתחיל בחינוך.

בידייך מופקד חינוך הילדים. את האחראית על האמונה בתוך המשפחה. יום־יום את מעצבת את פני הדור הבא, ברוח הערכים עליהם **את** גדלת יהדות וציונות, אמונה ומדינה.

היום, לצערנו, יש במדינה פיחות גדול בערכים האלה. החינוך הממלכתי דתי, לדוגמא. שום מפלגה חילונית לא מעניקה לחינוך הדתי את החשיבות האמיתית, ושום מפלגה חרדית לא תקפיד על חינוך לאומי־ציוני וחינוך לאהבת המדינה.

רק התנועה שהקימה את החינוך הדתי, תמשיך ותילחם למענו בעוז ובאמונה.

מפד"ל חדשה

את התנועה הדתית־לאומית תייצג בכנסת ה־12 רשימה חדשה. התחדשות המפד"ל התרחשה בתהליך דמוקרטי חסר תקדים בישראל, בהשתתפות 153,000(!) איש ואישה. מפד"ל החדשה היא מפלגה חזקה ומלוכדת עם מסרים מגובשים וחד־משמעיים בנושאי ארץ־ישראל, התיישבות, תורה ומדינה, חינוך יהודי, חברה וכלכלה.

נבחרי המפד"ל לכנסת ה־12 ישתלבו בהנהגת העם והמדינה, בכל תחומי החיים, כנציגי הציבור הדתי־לאומי בכנסת ובממשלה. והם יעשו זאת באמונה. עכשיו כולנו חייבים להתאחד באמונה ולתמוך בתנועה הדתית־לאומית.

חשוב לנו מה את חושבת. נשמח לבוא ולדבר!

הזמיני לביתך את נציגי המפד"ל למפגש בנושאים המעניינים אותך ואת חוג ידידותיך. אם את מעוניינת לארח חוג בית ו/או לקבל חומר הסברה בכתב טלפני עוד היום ל־חיה בין השעות: 15.00-17.30.

טל: 03-664566

צריך אמונה במדינה.
מפד"ל
התנועה הדתית־לאומית

עמנואל סנייה: הריסון פורד גרם לה אושר אמיתי. (תצלום: סיגמא)

עמנואל

עמנואל סנייה, יפהפיה מהממת, בסרטו החדש של רומן פולנסקי, עימו היא גם מנהלת רומן ● ההתחלה – דוגמנית צילום מצליחה, וסבא שהיה שחקן בקומדי־פרנסז – קירבה אותה אל המשחק ● עכשיו, בתפקיד הגדול הראשון, כצעירה זרוקה ומבריחת סמים, במותחן על רקע פאריז ● עוד נשמע עליה

■ **אמיר קמינר**

שמה של שחקנית הקולנוע הצרפתיה הצעירה עמנואל סנייה, עדיין לא מוכר לקהל הישראלי. עניין של זמן. שמה כבר החל לחלחל למדורי הרכילות, בזכות רומן שהיא מנהלת עם בימאי הקולנוע הנודע רומן פולנסקי („צ'יינהטאון", „טס").

עמנואל, 22, יפהפיה מהממת. כל־כך יפה שכא לבכות. תושנית, מסעירה, מיסתורית משהו. עיניים ירוקות גדולות. כיום אפשר לראות אותה בסרט החדש של פולנסקי, „פרנטיק", מותחן הממוקם בפריז. היא מגלמת את דמותה של מישל, צעירה זרוקה, פאנקיסטית, המבריחה סמים מארה"ב לצרפת. הפעם היא מבריחה רכיב של פצצת אטום, ומסייעת לרופא אמריקאי (הריסון פורד), שהגיע לוועידה בפריז, לחלץ את אשתו מידי חוטפיה.

עמנואל התוודעה לעולם המשחק ועולם השעשועים עוד בילדותה. סבה, לואי סנייה, אחד הכוכבים הבולטים והמפורסמים של הקומדי־פרנסז. הוא לקח אותה פעמים רבות לחזרות, והיא הפכה שם לבת בית. אביה צלם ואימה עיתונאית.

מספרת עמנואל: „גדלתי בעולם של תיאטרון. סבי לקח אותי בקביעות לקומדי פרנסז. בבית תמיד דיברנו על כך. להיות שחקנית, היה לגבי בחירה ברורה. אבל התשוקה באה אלי מאוחר יותר." לאחר שלמדה בבית־ספר דתי, פנתה בגיל 14 לקריירה של דוגמנית צילום. היא זכתה למוניטין בינלאומי. גם ביפן ובגרמניה. הופיעה בשערים של מאגזיני אופנה יוקרתיים, ובמסעות פירסום של חברות גדולות כמו שאנל וניבאה.

ב־1985, בהיותה בת 19, שיחקה לראשונה בסרט הקולנוע „בלש", סרטו של הבימאי הצרפתי הנודע ז'אן לוק גודאר. היא גילמה אשה בסגנון של גרייס קלי. אותה שנה פגשה את רומן פולנסקי. כזכור, פולנסקי נאלץ לגלות מהוליווד, לאחר שהואשם באינוס קטינה. הוא עבר לגור בפריז, החל לשחק ולביים בתיאטרון, והתקשה להרים את הפקות סרטיו. סרטו „פיראטים" נכשל, לארה"ב לא היה יכול לחזור, בשל אימת המאסר. פולנסקי עודד את עמנואל, המריץ אותה לקחת שיעורי משחק, אנגלית ומחול. עמנואל: „לא היו לי שום שאיפות. רומן נתן לי כיוון בחיים. לגבי זהו נצחון גדול".

ב־1986 היא שיחקה בסרטו של פייר גרנייה־דפר, והתכוננה לתפקיד של מישל ב„פרנטיק". זהו תפקידה המשמעותי הראשון. התפקיד נכתב במיוחד עבורה. פולנסקי: „חלק מהתגובות של מישל מושפעות ישירות מאישיותה של עמנואל. כאשר כתבתי את התסריט, תהיתי כיצד היא תתנהג במצבים מסוכנים, שלגבי מישל נראים כמשחק מלהיב. עמנואל שונה למדי מהדמות שהיא מגלמת. היא בריאה ורגישה. אבל לפעמים היא קפריזית, והיא מתלבשת באופן אקצנטרי, כדי להיות פרובוקאטיבית. היא גם אוהבת הרפתקאות.

עמנואל התכוננה ברצינות לקראת התפקיד. היא הורידה חמישה קילוגרמים ממשקלה, ושהתה מספר שבועות בלונדון, כדי ללמוד אנגלית. לקחה קורסים בפאנטומימה, בבית ספרה של אשתו לשעבר של מארסל מארסו.

עמנואל: „עבודתי מדי יום בקצב אינטנסיבי. זה היה קשה. אבל אהבתי את האווירה בביה"ס. פגשתי שם אמני קירקס ונוודים רומנטים, וחשתי אליהם קירבה גדולה. לקחתי גם שיעורי ריקוד שעזרו לי לטפל בביישנותי. לפני שנה, בקושי העזתי להביט באנשים. ההכנה לתפקיד והצילומים עשו רבות עבורי במישור האישי. היום אני מרגישה טוב, משוחררת ומאושרת".

בהתחלה הייתה מישל לחוצה ומודאגת. אבל בהמשך הפכה יותר בטוחה בעצמה: „שיחקתי בתנאים האופטימליים, אבל לרומן היו דרישות גבוהות. הוא ביקש ממני להוסיף משהו לכל סצינה. כאופן ספונטני אילתרתי ג'סטות, נגיעות קומיות. אני מעדיפה לבטא את עצמי באמצעות גופי ופני, מאשר דרך הדיאלוג. רומן נתן לי חופש מוחלט. הוא האמין ובטח באינסטינקטים שלי, בדמיון שלי. הוא מכיר אותי, ויודע בדיוק מה אני מסוגלת לעשות. הוא העניק לי את התשוקה לעשות את הסרט, ורציתי שיהיה גאה בי".

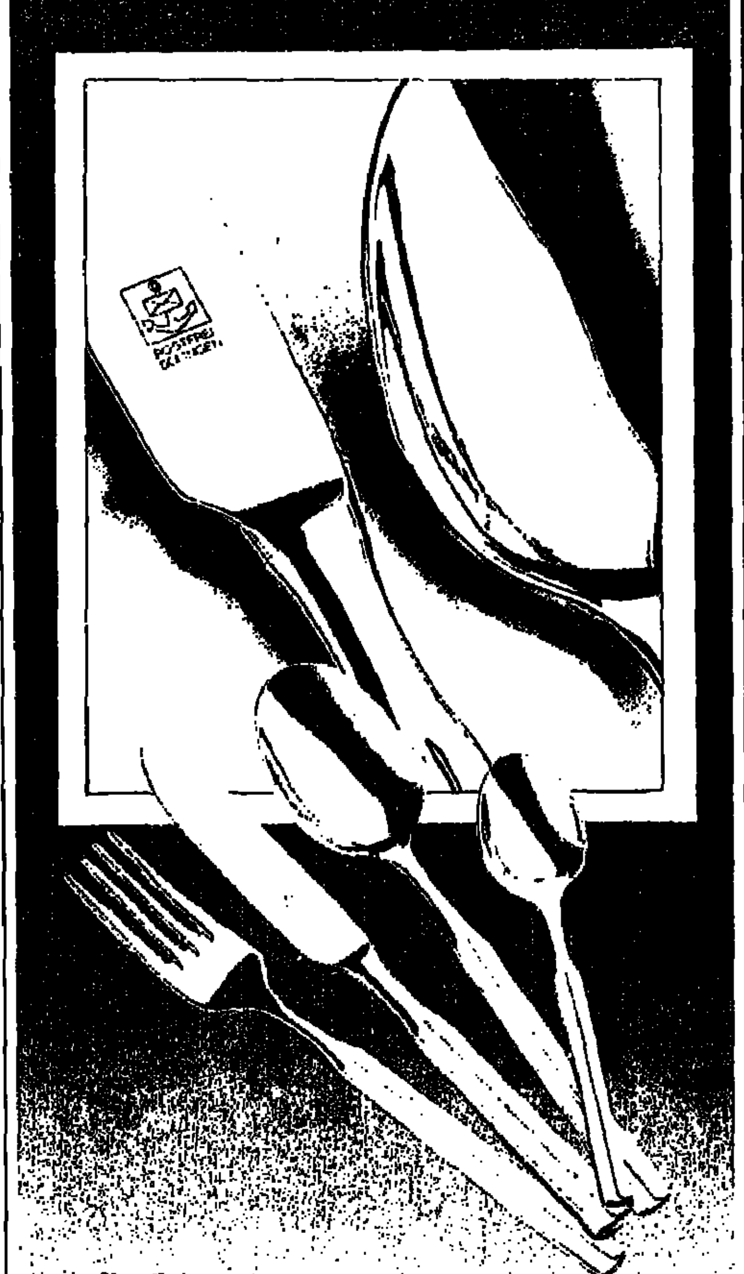
גם על הריסון פורד, השחקן הראשי ב„פרנטיק", יש לה רק מילים טובות לומר. „אני לא יודעת מה הייתי עושה ללא נדיבותו ועזרתו. בהתחלה חששתי ממנו, אבל הוא עזר לי לשחק. גרם לי אושר אמיתי".

מה היא חושבת על מישל, הדמות אותה היא מגלמת ב„פרנטיק"?

„היא מוזרה. אישה צעירה דינמית, קפריזית, שיצרה לעצמה עולם משלה. היא משחקת משחק מסוכן כדי לשעשע את עצמה, כמו ילד. היא לא בלתי מוסרית. שומרת על טוהר גדול. זהו תפקיד מאוד עשיר, משעשע, נוגע וגופני. אני חשה שהייתי בת מזל שקיבלתי את התפקיד. זאת מתנה נפלאה. לא העזתי אפילו לחלום על כך. הדבר היחיד שמשותף לשנינו זאת האימפלסיביות".

עוד נשמע עליה.

על קצה המזלג



פלדת אל־חלד
בצפוי כרום־ניקל 18/10
דגם AMALFI Solingen
30 חלקים

מערכת סכו"ם יוקרתית עם הטעם הטוב של חו"ל
על קצה המזלג. מ..מ..ממ... שבא.

SHEBA שבא
ז ה מ ו ש ג
יבואנים בלעדיים לישראל
של מוצרי מיטב בתי היוצר בעולם.

שבא - רשת חנויות לאבזרי אופנה, לחפצי נוי ולמתנות.

שבא - מרכז קניות גן העיר
שבא - דיזנגוף סנטר (שער 2) ת"א
שבא - דיזנגוף סנטר (דיזנגוף 53) ת"א
שבא - דיזנגוף 150 ת"א
שבא - קניון איילון, רמת גן
שבא - מרכז פנורמה, חיפה
שבא - החנות מלון המלך דוד, ירושלים
שבא - רחוב הרצל 96 באר שבע

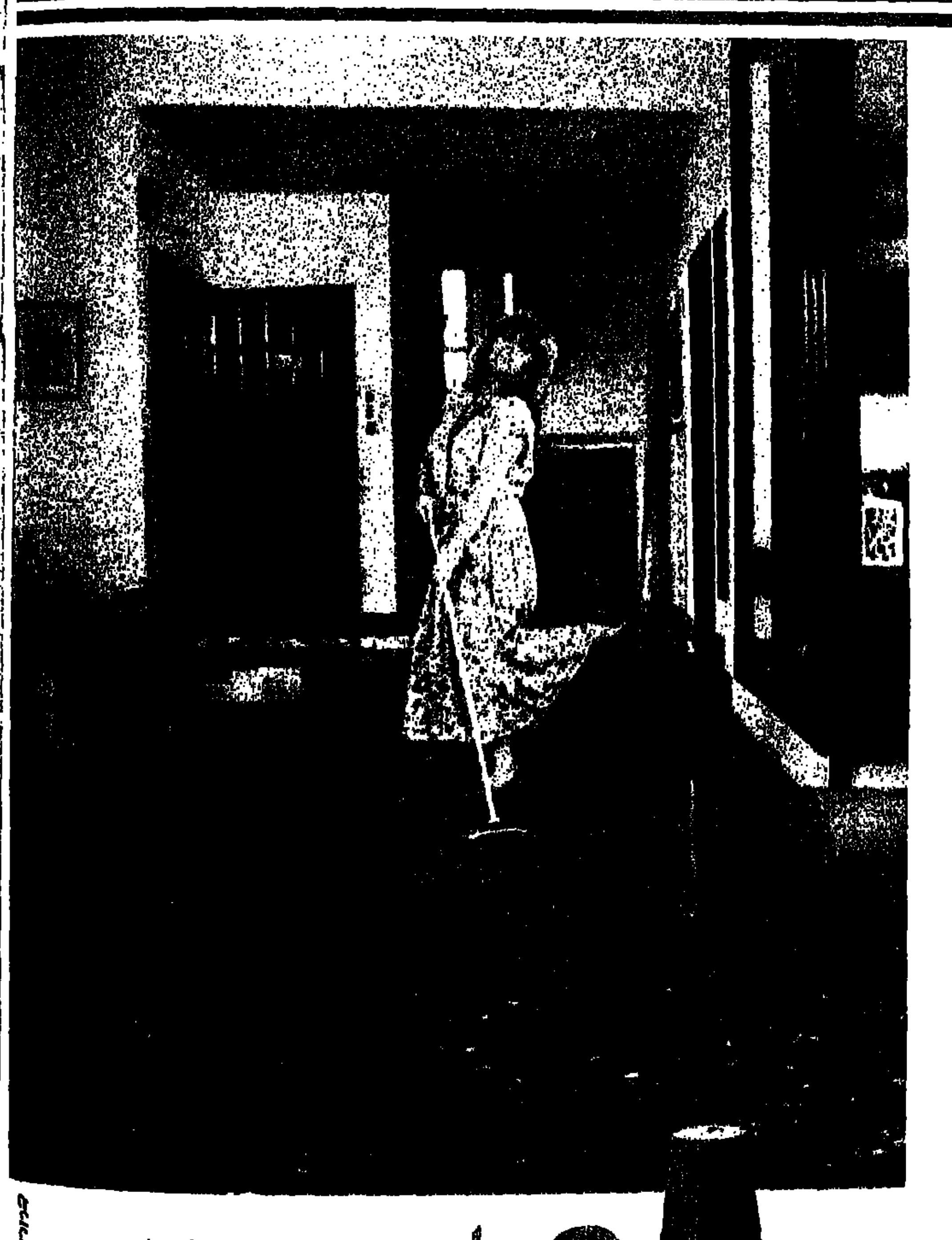
המשרד הראשי - פרישמן 9 ת"א. טל. 222124

המגרש החופשי
למכוניות משנת ייצור עד 1979
מודעתך תפורסם בכל שתבקש, בלי הגבלה ובלי תשלום נוסף

המגרש החופשי, לא נגמור עד שתמכור

הלוח הכללי ידיעות אחרונות

סנו מציגה שיטה מבריקה לחידוש הרצפה



מה הבעיה ?
במקום להחליף את הרצפה קחו קודם סנו סופר מקרצף רצפות ואחר כך סנו סופר פוליש.

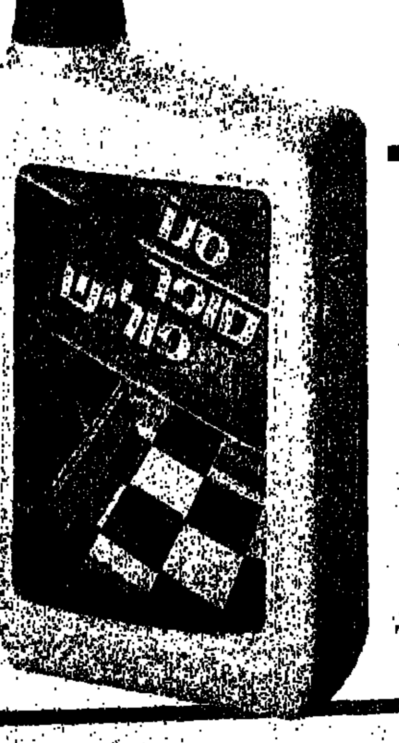
הרצפה עמומה, דהויה ומיושנת? לסנו יש שיטה חדשה לחדוש הרצפה. בשיטת סנו אתם יכולים לחדש בעצמכם את הרצפה, כולה או חלקים ממנה - בנקודות המצריכות טיפול.

שיטת סנו לחידוש הרצפה היא דו-שלבית, פשוטה, קלה ומותירה את הדירה נקיה, יפה ומבריקה כחדשה.

1. לחידוש רצפות ישנות ומלוכלכות - סנו מקרצף רצפות.

סנו סופר מקרצף רצפות הוא מוצר חדש ומהפכני להמסה מהירה של שכבת הלכלוך העליונה של הרצפה.
סנו סופר מקרצף רצפות מסיר שכבות מלוכלכות של ווקס ישן, מנקה ביסודיות כתמי-ליכלוך עקשניים, מסיר את הליכלוך מהמרצפות לאחר בניה ושיפוצים ומתאים לכל סוגי האריחים.
סנו מקרצף רצפות הוא חומר מרוכז ויעיל ביותר. מורחים אותו על הרצפות - ממתינים כ-10 דקות ושוטפים. עכשיו הרצפה נקיה ומוכנה לטיפול והברקה.

2. להגנת הרצפה והברקתה ללא שיפשוף - סנו סופר פוליש.



אחרי ניקוי הרצפה בסנו סופר מקרצף רצפות, שטיפתה וייבושה מורחים עליה שכבה של סנו סופר פוליש.
סנו סופר פוליש מצפה את הרצפה בשכבת מגן מבריקה ונוצצת העמידה לזמן רב.
סנו סופר פוליש הוא תרחיף פולימרים ווקסים חדשני, קל לשימוש ומכיל חומר מונע החלקה ובושם מעודן להרגשה של רעננות ונקיון. לאחר הטיפול בסנו סופר פוליש הרצפה מוגנת, ריחנית ונוצצת. סנו סופר פוליש מבריק מעצמו את כל סוגי המרצפות ללא שיפשוף.

יעילות שיטת סנו לחידוש הרצפה
כפי שהודגמה בפני עתונאי הצרכנות במסיבת עתונאים שנערכה ב"בית סוקולוב" ביום ב' 15.8.88:

1. רצפה לפני טיפול. 2. רצפה שעברה טיפול בסנו סופר מקרצף רצפות. 3. רצפה שעברה טיפול בסנו סופר מקרצף רצפות + הברקה עם סנו סופר פוליש.

למי נחוץ תוצרת חוץ? קחו סנו

יהודית אוריין

חוויות מיותרות בבתי מלון

כולנו נושאים חוויות אישיות, שתמיד השתוקקנו להשוותן עם חוויותיהם של אחרים. ביניהם דברים פשוטים, כמו: מה את עושה עם התיסרוקת כשאת מתקלחת? או: מהו המישפט הראשון, שאת אומרת לבעלך כשאת פוקחת עינים בבוקר? מיני מצבים שאת חלקם טרם פתרתי, וחלקם – אולי לאחרים פתרונות טובים יותר. או שסתם מעניין להשוות. ואיני מתכוונת הפעם לאותן חוויות אינטימיות, שהיחידה איתה יכולתי להשוות, הרחיקה מעבר לים.

לא, הפעם אני מתכוונת לעניינים של מה־בכך. משהו כמו, למשל, חווית הנופש בבתי־מלון. מעניין אותי לדעת, אם אני יוצאת דופן, וצרכי חריגים, ולכן אני זו שלא מסתדרת עם הסטנדרטים של בתי המלון, או שמא גם האחרים בעצם לא מסתדרים, אלא שכל אחד סבור שהוא יוצא דופן וכל האחרים מסתדרים. זה מתחיל בדברים פשוטים כמו נרזים במקלחת. כל אמבטיה והשיגעון שלה, שלא לדבר על הקאלדרו האיטלקי החם. וזו אחת הסיבות שאיני מסוגלת לנסוע בעולם בגפי. אין זו תלות נשית ולא פחד מפני ניתוק רגשי. זה פשוט הפחד מפני הברז, האחר והחד־פעמי.

ידוע לי כי יש קורלאציה בין ההסתגלות לתנאים חדשים, בין הבנת כללי תיפעול, לבין האינטליגנציה – הכרה עגומה, שגם עימה די קשה לי לחיות. אבל רק מעניין אותי, אם גם נשים אחרות סובלות מסינדרום הברז. מי־קרח ומים רותחים חליפות; מקלחות ראש פתאומית, והנורא מכל, השיכחה הזו, לאיזה כיוון סוגרים את הברז, כשהאמבטיה עולה על גדותיה.

אוטומטיות של איזה שלושים שנה, ועוד כמה חודשים, משתבשת לי לחלוטין רק בחדרי מלון זרים. גם הוודאות, שאצלי מפתח החדר אף פעם לא יפתח את הדלת. או שטעיתי במיספר, או שתעיתי בחדר, או שהדלת מעוקמת, או שהמנעול שחוק. ועוד בטרם אני תוקעת את המפתח, אני חשה רער, מה שמחזק עוד יותר את סרבנות המנעול. חכם על חלשים.

ואז אני עוברת לשלב ב': פניה סמוקה אל הזכר הראשון שבשטח, מבקשת באנגלית מרוסקת, שיפתח לי את הדלת. וכמו כל המכשירים המכאניים והאלקטרוניים, ברגע שהמנעול חש בכף יד גברית, הוא נפתח בלי שיהוק. זה מתחיל להיראות כאילו שסתם עשיתי את עצמי. ועכשיו, יקירתי, שכנעי את מיטיבך, שבחיי, הפעם לא התכוונתי לשום התעסקות, ומיד אני לובשת את הארשת האנטיפאטית. אבל, אם חלילה יפתח את הדלת וילך לדרכו, בלי שינסה להתחיל אתי, גם אז יהיה לי די קשה להתאושש מהחשד, שאני כבר כזאת שלא מתחילים איתה.

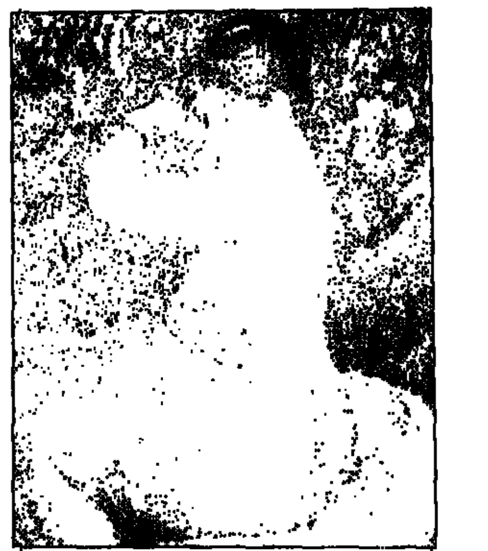
ועם הלוך רוח כזה אצא לטייל לבד בעולם?

האם כולנו חריגים?

בכלל, משהו לא מותאם לצורכי־אנוש במלונות הכי מכוכבים. נהגים שמרניים מיושנים, שנוצרו ככל הנראה לפני מאתיים שלוש־מאות שנים באירופה. וכאן אני באה חשבון עם המעצבים וארכיטקטי־הפנים. מנאצאי האינקויזיטורים – בלי ספק. על תריסים הם בכלל טרם שמעו. אצלם תריסים זו עתידנות. ידיעות הגומי האטימות לשתדתינוקות, משמשות להם לאטום את השמש.

אך מפציעים קרניים ראשונות, ומתחיל אצלי מישחק משיכות עם וילונות הגומי. מושכת ימינה, צונחות הקרניים ישר על הכר, מושכת שמאלה משתברים הצפרירים אל הראי שכנגד. מה אני בסך הכל מבקשת? עוד דצימטר אחד לרוחב, לבל תיטרף שנת הבוקר המתוקה.

חוץ מזה, עוד בעיה אישית. כרית הראש.



המתרחצת: אמבטיות ושרברבות של המאה ה־19, הניבו את המתרחצות הוורדרדות של רנואר. מאז האינסטלציות המתוחכמות, הבנויות על ברזי לחץ ומקקים אוטומטיים, כל מקלחת היא מבחן של איי.קיו.

אמצעי זדוני, שראוי להציגו במוזיאון העינויים „לא ייאמן, כי יסופר". משהו נקניקי, ממולא בחמר פלאסטי נוקשה כעין הקלקר, המעקם את חוליות הצוואר. למה אינם נועצים קודם באורטופדים מיקצועיים, מהו הכר האופטימאלי לקודקוד איש המאה העשרים.

אחרי זה, שיטת כיסוי המיטה. מקורותיה כנראה בבתי־היתומים של הישועים. מיהו הארור, שהנהיג את הסטנדרט האוניברסלי הזה בכל המלונות, שמדי יום – וביותר מכוכבים, פעמיים ביום – דוחפת החדרנית את קצות הסדין עמוק־עמוק מתחת למיזרן, מחליקה, מותחת ומיישרת. משאך סימה, ואצלי מתחילה התגוששות טיטאנים לשלוף החוצה את הקצוות. ניתורי טראמפולינה, כפיפות־שמיכה. מה זה, אישפוז פיזיותראפי כדי להפנות את בהונות הרגל כלפי חוצה.

ולאחר שהצלחתי לבלגן את המיטה, נכונה סוף־סוף לשכב ולקרוא ספר, מתברר לי, שגם במדינות בהן משאירים את החשמלים פתוחים ביום ובלילה כחול ובחג, הסטנדרט של מנורת הראש בבתי המלון הוא לא יותר מעשרים ואט עכורים. מה זה כאן, קבארט? שהארכיטקטים המלומדים, הם נשיהם וטפם, ילמדו לבחינות באפלולית הגאונות שלהם.

וכך, כדבר שועל־המשלים: יגעה יצאתי, יגעה חזרתי. ועוד טרם פירוק המיזוודות, אני קופצת למיטתי, מפעילה את המזגן הישן והמרעיש, המחריש כל טלפון, ואז אני חשה כמו הייתי בקרון סביב הקאריביים. איוושת האיירקונדישן מערסלת אותי בעונג כאיוושת גלים מלווה כבריזה. וכרית המוך הנאמנה, רחבה וציתנית, נכנעת לעיקול שבין צוואר לשכם. חמודה זו, אולי בפעם הבאה אקח אותה אתי למסעותי.

דעתו של המבקר

יש המתפעלים מכל מה שנהוג מעבר לים. ולא פעם מתקנאים המבקרים שלנו בעמיתיהם הכל־יכולים שבניו־יורק. שם, כידוע, מדירים השחקנים שינה מעיניהם בליל הפרמיירה, עד צאת העיתון הנודף דפוס, ובו דעת המבקר. מי שיחרוץ את גורל ההצגה לקטל או לחסד. ואם אותו מבקר פסקני וחפוז יחליט שהבכורה היא כישלון, יורידו המפיקים את ההצגה לאלתר. כך יירדו לטמיון שני מיליון דולר בהבל פיהוק ובנקישת מקלד של המבקר המערבי, המשחק בתפקיד המ"מ של הריבונו־של־עולם.

המבקר – שאולי בכלל צמח ממדור הביליארד, שאולי היה מגיש שרמאנטי בטלוויזיה – איש עתיר־מלל ועני ממעש. ברוב המיקרים לא נבחן מעולם ולא ביצע דבר מעולם, אבל שיכרון מעמדו מקפיץ אותו מעל לכל הרקיעים, ובאיבחת לשון יסיר את ההצגה.

איני יודעת מה יופי רואים בתופעה קפיטליסטית זו. שמא בראיה שניה היה זז מדעתו? ושמא, אם יישן על ההצגה עוד לילה, ייטיב להבין את מובלעותיה? ובכלל, מדוע שלא יינתן צ'אנס לצופים לראות ולהביע דעה. הרי איש מאיתנו אינו בעלן על האמת האחת שאין כילתה. ולא משום שהאמת היא פלוראליסטית, כסברת הרבים. להיפך, קיימת רק אמת אחת, אלא שהיא לאו דווקא אצלך (אבל היא בטוח אצלי).

ודעת הקהל

אתי ידידתי והספרית שלי, הלכה לראות את סלאח שבתי, וחזרה נלהבת. ווהי הצגה ראשונה או שניה שראתה, והיא מספרת שהקהל יצא מכליו, הצטרף ללחנים המולחמים, והשתגע על זאב רווח. זוהי, לדעתי, דינאמיקה בריאה לאין ערוך, מזו המקובלת בניו־יורק. זהו המתח האידיאלי, שצריך לשרות בין הביקורת לבין הקהל.

הקהל ריבוני להחליט מה הוא אוהב, ומה הוא רוצה לראות. בדיוק כשם שאני זכאית להחליט שזהו מחזמר, שבו מכה קישון המאוחר את קישון המוקדם. בדינאמיקה בריאה זו, זכותי לחשוב שאוהדיו חסרי טעם, כשם שזכותם לצפצף עלי ועל דעתי.

אבל בסיוע כל הכלים המילוליים שלרשותי, הייתי נאבקת – לו היה צורך – כדי שהמחזמר הירוד הזה לא יירד מהבימה בגלל דעת המבקרים. כל מה שאני מוכנה לומר הוא, שטעמי הוא הטעם הנכון. שהרי אילולא חשבתי כך, הן לא הייתי נותנת לו פומבי.

רק צר לי, שסאטיריקן מעולה זה, בחלץ מסיר הלחץ המקומי, אשר בו יצר את המיטב. שלוות שווייץ היא אולי סגולה בדוקה נגד מס־הכנסה, אך היא הסרה אותו דומן מפרה, שגידה את ההונגרי שלנו, במיפגש היומיומי עם המזרח התיכון. פאקט, שמאז שהוא מתגייח בהרים המושלגים – נאלם בארץ לחלוטין.

בכל כה שהיה אז, על־פי סלאח, אשמה מפא"י. רק שאיש לא מזכיר להם, לאוהדיו, כי מפא"י, חרף כל הקילקולים, היא שקלטה אותם באופן כה מוצלח, בהיתוך, שאין לו את ורע בשום מקום בעולם.

המבקרים נגד הקהל. הקהל נגד המבקרים. אלו מצביעים במיקלדת ואלו – ברגליים, ושניהם צודקים. סלאח שבתי, מחזמר גרוע ומצליח.

טיפ שימושי

זוהי תולשה שלי להתחלק בגילויים עם אחרים. לא רק בגילויי האמת, ולא רק באזהרות מפני הכזב. הנה הצלחתי לסחוט מאחת מאלה שמשכשות בכוונה את מתכוני העוגה, ושוכחות את שם הבושם שהן לובשות, כי הלהיט האחרון בפאריז הוא „סיילנסס" ("Silences") לבית ז'אקמו.

אם מישהי תתוודע לבושם יותר עדכני, ייחודי, בילעדי ומדיר, אפשר לעשות החלפות באינפורמציה.

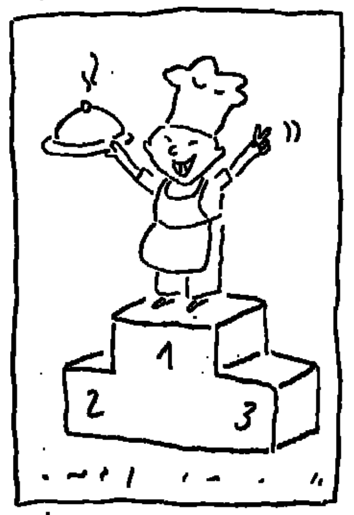
אחת שתובעת בסה. איזה בעל יוכל לעמוד בהוצאות.

■ זמנים במטבח ■ זמנים במטבח ■ זמנים במטבח ■ זמנים במטבח ■ זמנים במ

האיש שבא לסעוד | לוקולוס

הפתעה בשכונה

במקרה או שלא במקרה, המסעדה הצרפתית המעולה הזו שוכנת במקום־לא־מקום כזה, הדרייוסף, פרבר תל־אביבי חסר אופי, שיש לו מרכז מסחרי חסר אופי עוד יותר. בתוך כל זה,



הפתעה שלא תאמן: „אלון", מסעדה צרפתית אלגנטית, מעוצבת בטעם רב, שהאוכל המוגש בה אינו, לשם שינוי, בן דוד רחוק של אוכל צרפתי, אלא הדבר האמיתי הזה ממש, שכמוהו כמעט ולא קיים במסעדות תל־אביב, וכדי להגיע אליו צריך להרחיק לכיוון צרפת או בלגיה. וגם המחיר של ארוחת העסקים (המוגשת למרבה הצער בשעות הצהריים בלבד) הוא כמעט לא יאמן: 39 שקלים לאיש, כולל את כל הטוב הזה, וכל היין שהוגש לנו.

מיד כשהגענו הגיעו לשולחננו אקרמות של אלתית מעושנת, שבישרו את דבר ההמשך הטוב. יחד איתם הגיע התפריט העשוי בטעם רב, ומציע גם בארוחת העסקים מבחר גדול של מנות. לאחר התלבטויות בין סול ממולא באלתית לבין מוס כבד־ברבר, הכרעתי לגבי האחרון, שהגיע ברוטב נפלא של לענה דרקונית – אני מביא בכוונה את השם המטומטם שהבוטניקאים המקצועיים המציאו לתבלין הנפלא ששמו אסטרגון.

הרוטב שווה כשלעצמו ביקור במסעדה, אך גם המוס היה טעים להפליא. המנה מעוטרת כל כך יפה, עד שכמעט חבל לפגוע בה. גם סלט הירקות של בת זוגתי היה עדין ומתובל ברוטב לימון, שהפך אותו מסתם סלט לסלט אנין.

במנת ביניים מוגשים מרק סטריות ומרק כרשה. ושוב, בשניהם מורגש הטעם האמיתי של חומרים טובים ושל ידע בבישול צרפתי. המרקים עדינים מאוד ומוקצפים כך, שאין הם מקשים על המנה הבאה: אומצה ברוטב ברנדי וגרגרי פלפל ירוק, ופופייט מרסלה, שהוא חזה פרגית ממולא בגבינה ועטוף בעגל מעושן שעליו רוטב נפלא של יין מרסלה וכבד אווז. מה עוד ידרוש הסועד?

גם המנות העיקריות מעוצבות בטוב טעם, ומתלווים אליהם לא התוספות הרגילות אלא ירקות שהוחמצו קלות ואורז, ותפוחי אדמה ברוטב שמנת.

ולקינוח: מבחר של פירות טריים וגם מוס לימון, שקליפת הלימון המרוסקת שבו הפכה אותו למעדן יוצא דופן, ומוס שוקולד שטעם השוקולד העשיר ניכר בו.

כל הארוחה הנפלאה הזו, לוותה ביין על חשבון הבית ובמים מינרליים. השרות מעולה.

לימון ירוק

במבט ראשון הוא נראה כלימון ירוק קטן. מקרוב חשים בניחוח המיוחד, ומגלים שזה משהו אחר. זהו הליים, ששייך אף הוא להדרים, דומה מאוד ללימון, רק ירוק במקום צהוב, קטן יותר ובעל ניחוח וטעם עדינים יותר מזה של הלימון.

קליפת הליים דקה מאוד, והשכבה הלבנה המרירה של הקליפה כמעט אינה מורגשת. הליים נטול חרצנים, וכשפורסים אותו מקבלים פרוסות בגוון ירקרק חיוור מוקפות בקליפה בצבע ירוק עז. הוא מתאים מאוד לעיטור וכישום קוקטיילים ומשקאות צוננים, וטעמו העדין משתלב נפלא ברוטבי סלט, בתבשילים שונים ובקינוחים מעודנים.

הליים עשיר בוויטמין סי, ודל מאוד בנתרן. מומלץ להשתמש בו לתיבול תבשילים דלי מלח, ולהסוואת הריח האופייני לדגיים. מיץ הליים מסייע לריכוך בשר ומקשה קצף חלבונים. קליפת ליים מגוררת מוסיפה בשומת לעוגות ולמיני מאפה שונים.

מוצאו של הפרי ממורדות ההימלאיה, צפון בורמה ומזרח הודו. בשנים האחרונות החלו לגדל ליים בארץ, בעיקר באזורים חמים. תקופת ההבשלה נמשכת מיולי ועד ספטמבר. המחיר: בסביבות ה־3.5 שקלים לקילוגרם.

פאי ליים

המצרכים לבצק: ¾ כוס סוכר; 200 גרם מרגרינה; 2 כוסות קמח; חלמון.

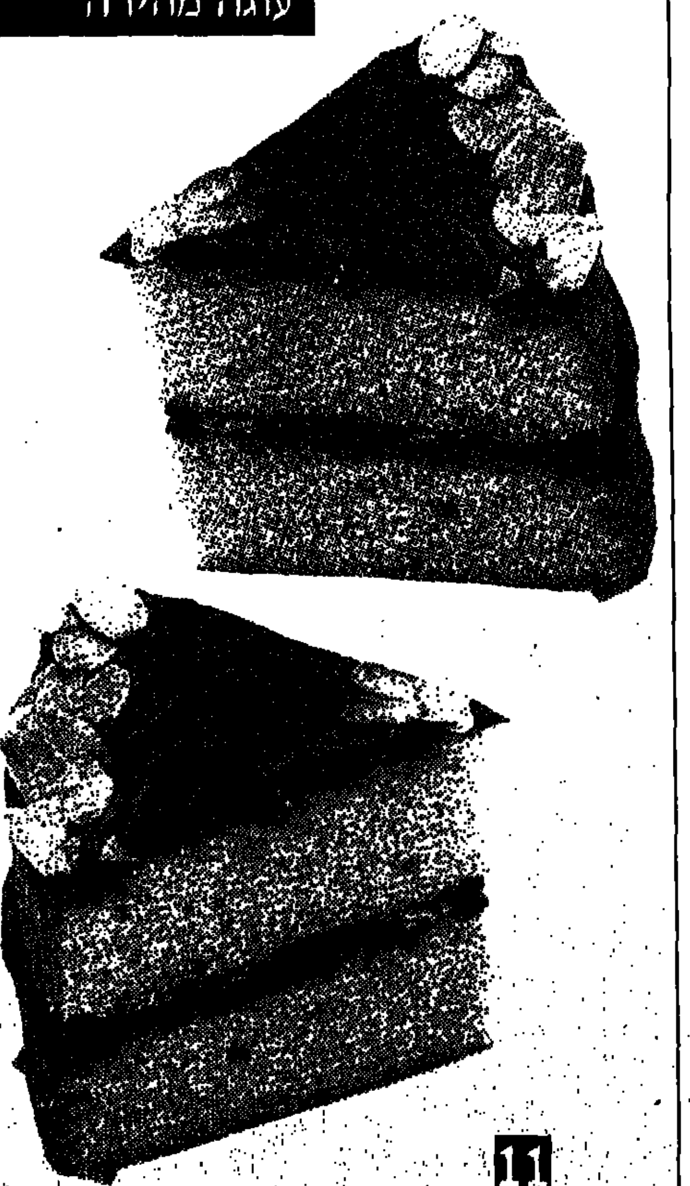
מכינים בצק פריך מכל החומרים. משטחים את הבצק בתבנית פאי, ואופים בחום גבוה במשך 15 דקות, עד שהבצק יזהיב.

המצרכים למלית: 5 ביצים; ¾ כוס סוכר; 100 גרם חמאה; ½ כוס מיץ ליים; פרוסות ליים דקיקות לעיטור.

שמים את כל חומרי המלית בסיר, ומבשלים תוך בלחישה מעל להבה נמוכה, בלי להרתיח. כשהתערובת מסמיכה מסירים מהאש ויוצקים לתוך קונכיית הבצק האפויה. מצננים ומקררים.

מסדרים פרוסות ליים דקיקות על הפאי ומגישים.

עוגה מהירה | רות יולס



טירמיסו

עוגת קינוח איטלקית

המצרכים: עוגת תופין מוכנה (אפשר קנויה); 1½ כוסיות קירסאו או ליקר תפוזים אחר; ½ כוס מים.

המצרכים לקרם: 4 כפות סוכר; 2½ כפות קמח; 3 כפות אבקת קקאו; 4 כוסות חלב; 50 גרם שוקולד מריר; קצפת מתוקה לעיטור.

מחלקים את העוגה לשלוש שכבות. בעזרת מברשת אפייה מרטיבים היטב את שכבות העוגה בתערובת הקירסאו והמים.

להכנת הקרם, בוחשים מעל להבה בינונית את הסוכר, הקמח, הקקאו והחלב. כשהתערובת חמה ואחידה, מוסיפים שוקולד שבור לקוביות, וממשיכים לערבב. כשהתערובת מסמיכה ומבעבעת מסירים מהאש.

מצננים מעט. מורחים את הקרם על שכבות העוגה, ומרכיבים את העוגה מחדש. מצפים גם את הדפנות.

מוסינים במקרר למשך לילה. לפני ההגשה מורחים קצפת על העוגה.

הנימוס מחייב | ב.א. ברקאי

לוקחים ואוכלים

• איך אוכלים טוסט גבינה חם?

אם פרוסת הטוסט גדולה, אוכלים מתוך הצלחת בסכין ובמזלג. פרוסות קטנות פשוט לוקחים ביד.

• ואיך אוכלים צ'יפס?

את הצ'יפס הדקים הפריכים, אלה שהילדים אוהבים, אוכלים באצבעות. את הסוג העבה חותכים במזלג ואוכלים בחתיכות קטנות.

• כשמגישים את המרק בקערית עם שתי ידיות, האם מותר לשתות את השאריות מן הקערית כמו ששותים מספל?

מותר בהחלט. אוכלים את המרק בכף, כיד שמאל אוחזת בידית השמאלית. כמגיעים לסוף, מותר להרים את הקערית ביד ימין, ולרוקן אותה בלגימה.

• מה עושים אם המרק חם מדי?

חשוב יותר מה לא עושים. לא נושפים על המרק ולא בוחשים בכף. פשוט מחכים עד שהמרק יצטנן מאליו.

איכות בכל גיל

יש חדש ב"כל גיל". קו עיצובי חדש לחדרי ילדים ונוער: "הקו הלבן" - חדרי ילדים בסגנון חלומי. ריהוט בעיצוב מרהיב ובצבע לבן מיוחד המבליט את מרקם העץ באיכות הידועה של "כל גיל".
רהיטי כל גיל בעיצובים חדשניים ובאיכות קפדנית לילדים שאינם מתפשרים על יופי ולהורים שאינם מתפשרים על איכות.
בכל גיל אתה מקבל יעוץ צמוד, שרות אדיב ואספקה מהירה.

רהיטי כל גיל

קבוץ גבעת ברנר
חנות המפעל: קיבוץ גבעת ברנר טל' 08-443920
מכבדים כרטיסי אשראי "ויזה".

סוכנויות: ■ תל אביב: כל גיל רח' פלורנטין 50, טל' 03-839083 דיזנגוף 201 רח' דיזנגוף 201, טל' 03-227817 ■ נתניה: כל גיל רח' שמואל הנציב 22, טל' 053-331639 ■ ירושלים: טיבי רח' אבן ישראל 5, טל' 02-224950 ■ חיפה: רהיטי הזורע שמרת רח' אלנבי 117, טל' 04-511269 רהיטי אבני צ'ק פוסט, שד' ההסתדרות 16, טל' 04-725982 ■ אשקלון: רוניק י.נ.אל מרכז מסחרי, גבעת ציון (ליד קולנוע אסתר), טל' 051-23282 ■ באר שבע: רהיטי איריס רח' החלוץ 53, טל' 057-78359 ■ רמת השרון: החדר של צפי רח' סוקולוב 30, טל' 03-490178 ■ אילת: תינוקיו שד' הדקל 463/5, טל' 059-71816 ובחנויות המשביר ברחבי הארץ.

עוגיות: לקראת החג

■ דנית סלומון

סהרוני שקדים ועוגיות „לחם בחמאה"

דיבשיות שוקולד

מרובעי דבש פריכים עם או בלי זיגוג שוקולד.

המצרכים: כוס + 2 כפות דבש נוזלי; 1¼ כוסות סוכר; 175 גרם שוקולד מריר; 4 כוסות קמח; 250 גרם אילסרים טחונים גס; 100 גרם קליפות הדרים קצוצות דק מאוד; 2 כפיות קינמון טחון; ½ כפית הל טחון; ¼ כפית של זנגביל, של ציפורן ושל פלפל אנגלי; 3 ביצים; שוקולד מריר מומס, לציפוי (אם רוצים).

מחממים יחד דבש וסוכר עד שהסוכר ימס. מצננים. ממיסים את השוקולד מעל אדים, או במיקרוגל. מוסיפים לתערובת הדבש.

מנפים את הקמח לקערה גדולה, וצרים גומה במרכז. מוסיפים אילסרים, קליפות הדרים, תבלינים וביצים טרופות. מוסיפים גם את תערובת הדבש והשוקולד. מערבבים ולשים לבצק לא רך מדי.

עוטפים את הבצק בנייר אלומיניום, ומקררים במשך לילה. למחרת, מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעלה בעובי 5 מ"מ. חותכים את העלה לריבועים של 6x4 ס"מ, ומעבירים לתבניות אפייה גדולות. משאירים רווח קטן בין המלבנים. אופים בחום בינוני (190 מעלות צ') במשך כ־15 דקות.

כשהעוגיות מצטננות, אפשר לטבול אותן בשוקולד מומס. בלי הציפוי העוגיות ישמרו כשבוע, במיכל סגור היטב.

(80 עוגיות)

עוגיות „לחם בחמאה"

השם נובע ממראה העוגיות – פרוסת לחם מרוחה בלבן. אפשר להחליף את הפיסטוקים הקצוצים בשקדים או באילסרים.

המצרכים: 180 גרם חמאה או מרגרינה; שקיק סוכר וניל; כוס סוכר; קורט מלח; ½ כפית קינמון טחון; חלמון ביצה; 200 גרם שקדים טחונים; 100 גרם שוקולד מריר, מגורר גס; 2 כוסות קמח.

המצרכים לזיגוג: 3 חלמונים; ¾ כוס אבקת סוכר מנופה; כפית מיץ לימון; פיסטוקים קצוצים לעיטור.

מקציפים את החמאה עם סוכר וניל, סוכר, קינמון, מלח וחלמון. מערבבים את השקדים הטחונים עם השוקולד והקמח, ומוסיפים לתערובת המוקצפת בזריזות.

מחלקים את הבצק לשניים, ומגלגלים כל חלק לגליל באורך 30 ס"מ. מניחים את הגלילים על מגש מקומח, ולוחצים עליהם קלות, כדי לשטח מעט את התחתית. מחסינים במקרר ל־2–3 שעות, עד שהבצק יתקשה.

פורסים כל גליל ל־45 פרוסות דקות, ומשכיבים את הפרוסות בתבניות אפייה גדולות, לא משומנות. משאירים רווח גדול בין העוגיות.

אופים במדף האמצעי של התנור בחום בינוני (190 מעלות צ') במשך 10–12 דקות, עד שהעוגיות פריכות. מצננים.

להכנת הזיגוג, טורפים את החלמונים עם אבקת הסוכר ועם מיץ הלימון לקציפה אוורירית מאוד. מורחים מעט מהזיגוג על צידה התחתון של כל עוגיה. זורים על הזיגוג פיסטוקים. משהים עד שהזיגוג יתקשה מעט.

(90 עוגיות)

סהרוני שקדים נוסח מילאנו

אפשר לחתוך את העוגיות לכל צורה רצויה, אבל הן יפות במיוחד בצורת סהרון. הכמות תלויה בגודל המיקד.

המצרכים: 250 גרם חמאה, מרוככת; 2½ כוסות אבקת סוכר מנופה; קורט מלח; קליפה מגוררת מלימון אחד; 3 ביצים; 4 כוסות קמח; 2 חלמונים לזיגוג; 120–150 חצאי שקדים מולבנים לעיטור.

מקציפים יחד חמאה, אבקת סוכר, מלח וקליפת לימון. טורפים קלות את הביצים, ומוסיפים לתערובת בהדרגה, תוך הקצפה. מוסיפים את הקמח, ולשים לבצק אחיד.

עוטפים את הבצק ביריעת פלסטיק, ומחסינים במקרר למשך 2–3 שעות, עד שיתקשה.

מרדדים את הבצק לעלה בעובי 3 מ"מ, על משטח מקומח. קורצים סהרונים במיקד שאורכו כ־5 ס"מ. מעבירים את הסהרונים לתבניות אפייה לא משומנות.

טורפים את החלמונים, ומברישים בהם את הסהרונים. מהדקים חצי שקד למרכז כל סהרון. אופים במרכז התנור בחום בינוני (190 מעלות צ') במשך כ־10 דקות, עד שהעוגיות יזהיבו.

אם אופים תבנית אחת בכל פעם, כדאי לשמור את האחרות במקרר עד שיגיע תורן.

(120–150 עוגיות)

כדורי קינמון

המצרכים: 2 כוסות קמח; כפית אבקת אפייה; 2 כפיות קינמון טחון; 110 גרם חמאה או מרגרינה; ½ כוס סוכר חום, מהודק; ביצה; כף חלב; ביצה טרופה לזיגוג; 24 אילסרים מולבנים.

מנפים יחד קמח, אבקת אפייה וקינמון לקערה גדולה. מעבדים את החמאה לתוך הקמח עד שמתקבל תערובת פירורית עדינה. בוחשים פנימה סוכר, ביצה טרופה וחלב, ולשים קלות לבצק אחיד ונקשה.

מקררים את הבצק במשך 15 דקות. צרים 24 כדורים בין כפות ידיים מקומחות, ומניחים בתבניות אפייה משומנות. משאירים רווחים גדולים בין העוגיות. מברישים כל כדור בביצה טרופה, ומהדקים אילסר למרכז.

אופים בחום בינוני (190 מעלות צ') במשך כ־15 דקות, עד שהעוגיות יזהיבו.

(24 עוגיות)

מה שפתח[illegible] | דליה ניר

בין אוכל לפינוק

שומרים דייאטה? משעמם? אפשר לכייף עם מין ארוחות־חטיף, משהו שבין אוכל לפינוק:

צ'ילי־המבורגר־אננס

המצרכים: 2 לחמניות המבורגר; [illegible] קצוץ; פלפל ירוק קצוץ; 150 גרם בשר טחון; כף מים; טיפות אחדות [illegible]; כפית רוטב סטייק; 4 טבעות אננס משומר ללא סוכר.

חוצים את הלחמניות. מחממים [illegible] במחבת, ומטגנים את הבצל עד שיזהיב. מוסיפים פלפל קצוץ ומטגנים [illegible] אחדות.

מערבבים את הבשר עם כף מים, [illegible], ומטגנים תוך בחישה מתמדת עד שהבשר ישנה את צבעו (10–15 דקות).

מוסיפים טבסקו ורוטב סטייק, [illegible] באופן שווה בין חצאי הלחמניות. מניחים פלחי אננס [illegible] סלט כרוב אדום.

(4 מנות)

קלי ביצה בגנ[illegible]

המצרכים: פרוסת לחם לבן; ביצה; [illegible] צהובה מגוררת; מעט מרגרינה לטיגון; ½ עגבניה גדולה; פרוסת [illegible]; עלי פטרוזיליה.

מחממים מעט מרגרינה במחבת [illegible] את הביצה בצלחת עמוקה. טובלים את הלחם בביצה ומטגנים [illegible] הצדדים.

מוסיפים לצלחת מעט מהגבינה, [illegible] עם שארית הביצה. בעזרת כף יוצקים את התערובת על הלחם, [illegible] אסכלה חמה במשך 2–3 דקות. עושים חתכים עמוקים בחצי השע[illegible] פרוסת מלפפון בכל חתך. מקשטים בעלי פטרוזיליה. [illegible]

(מנה אחת)

חביתיות בטעם חמוץ־מתוק־מ[illegible]

המצרכים: 2 כפיות שמן לטיגון; [illegible] קורנפלור; ¼ כוס חלב קר; ½ כוס צימוקים; גזר מגורר; תפוח עץ [illegible] ממתיק מלאכותי; 2 פרוסות דקות של גבינה צהובה.

בוללים קורנפלור בחלב עד שלא יי[illegible]. מוסיפים ביצים בזו אחר זו, וטורפים היטב.

מחממים מעט שמן במחבת, ומטגנים [illegible] משני הצדדים.

בכלי קטן מערבבים את הצימוקים, [illegible] וממתיק מלאכותי. ממלאים את החביתיות בתערובת, מגלגלים [illegible] בצלחת חסינת חום.

מניחים פרוסת גבינה צהובה על [illegible], ומניחים תחת אסכלה חמה למשך 2–3 דקות, עד שהגבינה תימס.

■ הצלום: „שומרי משקל"

כמו בחדרה

■ רות יולס

■ צילמה: מירי לאלו

שמונה־עשרה שנים הם גרים בפרו, ובכל־זאת אוהבים את האוכל שאהבו בחדרה. כשנעמי ובעלה ברוך מגיעים לארץ, דבר ראשון הם רצים לנגב חומוס וטחינה בכרם התימנים, וברוך לא מוותר גם על מרק השעועית, הטחול הממולא וביצי השור, או שהם עולים לירושלים כדי לאכול ב„טעמי", כמו בימים שברוך היה סטודנט.

בבית הענק שלהם בפרו המבשלת היא דוני – פרואנית שמדברת עברית, מנהלת להם בית ישראלי, ומכינה את כל המתכונים של אמא של ברוך מחדרה: חצילים למיניהם, מרק עוף ושניצלים.

פעמיים בשבוע נעמי שולחת סלט חצילים קלויים עם עגבניה, בצל ושום לנשיא פרו, אלאן גארסייה, ולאשתו פילאר. הזוג הנשיאותי ידידים קרובים של משפחת איבצר, וכשהם באים להתארח, הם רואגים להודיע מראש: „תכיני אוכל ישראלי". ואז נעמי מזמינה מבשלת ממוצא פלסטינאי (יש קהילה פלסטינאית גדולה בפרו), שמכינה להם פלאפל, עלי־גפן ממולאים, קובה, חומוס וטחינה.

כשהם מבקרים אצל הנשיא, הם מסבים בדירתו הפרטית, ואוכלים אוכל פרואני, בעיקר פירות־ים – מעדן פופולרי מאוד בפרו. הטבח הנוכחי של הנשיא הוא פרואני, אבל לפניו היה טבח צרפתי, שנהג לבשל קוסקוס בסירי זהב, שהנשיא קיבל במתנה ממלך מרוקו. לפעמים אוכלים גם גלידה קובנית, שפידל קסטרו שולח לנשיא מדי שבוע.

לברוך יש מפעלים שונים בפרו וגם תחנת טלוויזיה בלימה. נעמי כותבת מדור אופנה בשבועון פרואני, שמזכיר קצת את „העולם הזה". על ידידיהם נמנים גם שרים, אנשי ממשלה, אמנים ואנשי טלוויזיה.

הצד החלש של נעמי הוא הבישול, והצד החזק, עריכת השולחן והתפאורה לאירוע. לאירוע גדול היא מקימה אוהל שקוף מפלסטיק, ומקשטת אותו בבדים בגוונים שונים של אותו צבע. הסגנון הכללי תלוי במצב הרוח: מפות שחורות וקישוטים בארום, כלי חרס פרואנים צבועים בצבעי אדמה, קערות עץ וסלסילות קש. נעמי אומרת, שאצל היהודים בפרו כלי החרס אינם נחשבים מספיק אלגנטיים, אבל היא מעדיפה דווקא דברים עממיים, ופחות רשמיים ומכופתרים.

את השולחנות באוהל היא מכסה ביריעות בד בצבעים עזים, מהסוג שהפרואניות משתמשות בו לנשיאת התינוקות על הגב, או בבדים ארוגים עם מוטיבים פולקלוריסטיים. את הפרחים היא מסדרת באוסף הקומקומים העתיקים שלה, או בכלים פרואניים מילועים יכשות. יש לה גם אוסף עצום של חרסים מתקופת הפרודאינקה (שכולל גם אוסף עם מוטיבים פורנוגרפיים), והיא משלבת אותם בשורות הפרחים.

בין התבשילים הפרואניים האופייניים היא מציינת את ה„סביצ'ה" – דג נא חתוך לקוביות ושרוי במיץ ליים עם פרוסות בצל ומלחו את ה„קונצ'יטס אה־לה פרמזנה" (צדפות בפרמזן) ואת חטיפי התירס. בפרו גדלים מינים שונים של תירס, ואפילו תירס אדום בעל גרגרים ענקיים, שאותם מבשלים הפרואנים בכל מיני צורות. יש גם פירות ג'ונגל טרופיים ואננה משגעת. מהקוקטיילים הפרואניים היא מציינת את ה„פיסקו סאואר" – מיץ ליים מעורב בקליפת עץ האלגרובינה ובאלכוהול.

בארוחה אצל האיבצרים אפשר לאכול דג בנוסח טורקי כמנה ראשונה, אחריו „קבריטו" בתנור (תבשיל טלה פרואני), ולקינוח קומפוט פולני של אמא של נעמי וממתקים ערביים שהפרואנים מאוד אוהבים, או ארוחה ישראלית בטעם פלסטינאי!

פלאפל

המצרכים: 2 כוסות פולי חימצה (חומוס); בצל בינוני מגורר דק; 2 שיני שום מעוכות; 5 גבעולי כוסברה טריה, קצוצים דק; 5 גבעולי פטרוזיליה קצוצים דק; ½ כפית אבקת סודה לשתייה; כפית כמון; כף מים; קורט מלח ופלפל; שמן לטיגון עמוק.

שורים את החימצה במים למשך לילה, מסננים ושוטפים. כותשים את החימצה במכתש (אפשר כמובן גם במעבד־מזון).

מערבבים היטב עם הבצל, השום, הכוסברה והפטרוזיליה. מוסיפים את שאר החומרים, ומערבבים היטב. משהים רבע שעה. צרים קציצות קטנות עגולות, ומטגנים בשמן חם מאוד, עד שישחימו.

סולית בעגבניות ואנשובי

תבשיל בנוסח טורקי.

המצרכים: 6 דגי סולית; כפית מלח; מיץ מלימון גדול; 50 גרם חמאה; 4 כפות קמח.

המצרכים לרוטב: 25 גרם חמאה; בצל בינוני, קלוף וקצוץ דק; 6 עגבניות, קלופות, בלי גרעינים וקצוצות; שן שום מעוכה; כפית קליפת לימון מגוררת; ½ כפית מלח; 12 פילה אנשובי קצוצים; כפית קורנית; קליפת לימון וגבעולי טרגון טריים לעיטור.

מכינים את הרוטב: ממיסים את החמאה במחבת, מוסיפים את הבצל ומטגנים 3–4 דקות, או עד שהבצל יתרכך. מערבבים פנימה את העגבניות, השום, קליפת הלימון והמלח, ומבשלים במשך כ־3 דקות.

מערבבים פנימה את האנשובי והקורנית, ומבשלים מעל להבה נמוכה במשך 5–10 דקות, או עד שהנוזלים יתאדו. מסירים מהאש ושומרים.

חותכים את ראשי הדגים ומסירים את העור. מנקים היטב, ומייבשים במגבת נייר. משפשפים את הדגים במלח ובלימון בפנים ובחוץ.

ממיסים את החמאה במחבת גדולה. טובלים כל דג בקמח, מכל הצדדים, ומנערים את העודפים. מטגנים כל דג לחוד במשך 8–10 דקות, עד שהדגים יזהיבו. הופכים פעם אחת. מוציאים בכף מחוררת, מסדרים בצלחת הגשה ומשהים במקום חם.

יוצקים מעט מרוטב העגבניות והאנשובי על כל דג, מקשטים בקליפת לימון ובעלי טרגון ומגישים.

חומץ

■ שולה מוזס

חומץ נוצר כתוצאה מתסיסה והחמצה של מיץ פירות, כמו מיץ ענבים (יין), מיץ תפוחים, מיץ הדרים או מיץ תותים. הסינים יצרו חומץ מיין אורז כבר לפני 3000 שנה, והרומאים נהגו לרענן עצמם בתערובת של חומץ, מים ועלי מנטה. במטבח הצרפתי החלו להשתמש בחומץ בימי הביניים, והוסיפו לו תבלינים ועשבים שונים.

עכשיו, כשעשבי התיבול הטריים מצויים בשפע, כדאי להכין חומץ בטעמים שונים. שומרים את החומץ המתובל בבקבוקים סגורים היטב. יפה לקישוט המטבח ולמתנות.

להכנת חומץ מתובל משתמשים בחומץ יין אדום, בחומץ יין לבן או בחומץ תפוחים. השיטה הפשוטה ביותר היא למלא צנצנת בעלת סגר הרמטי (רצוי עם מכסה זכוכית) בעשב תיבול מסוג מסוים, לצקת פנימה את החומץ, לסגור היטב ולהשהות במשך שבועיים במקום מוצל.

כדי לזרז מעט את התהליך, מחממים את החומץ לפני שמוסיפים אותו לצנצנת. אחרי שבועיים מסננים את החומץ לבקבוק נקי, סוגרים היטב ושומרים במקום קריר. אפשר להוסיף לחומץ המסונן ענף טרי של עשבי תיבול, ואפשר גם להמשיך לשמור את החומץ בצנצנת עם עשבי התיבול, וליהנות לא רק מטעמו וניחוחו אלא גם ממראהו.

הצנצנות הדרושות לנו הן בנפח של 1½ ליטרים.

מילון חומצים

● חומץ מזוקק – מזוקק מכוהל תירס, שעורה או מאלט. הוא חומצי מאוד, ומשמשו בעיקר לכבישה.

● חומץ בן יין – כשמו כן הוא. מיוצר מיין שתסס עד שהפך לחומץ. מכינים אותו מיין אדום, יין לבן, משרי ואפילו משמפניה. בעל חוזק בינוני וניחוח מיוחד, ואפשר להוסיף לו עשבי־תיבול. משתמשים בו לתחמיצים, לסלטים ורטבים.

● חומץ הדרים – עשוי ממיץ הדרים. הנפוץ ביותר בארץ, טעמו עדין ואין לו ארומה מיוחדת.

● חומץ פירות – עשוי ממיצי פירות כמו פטל, אוכמניות, אגסים או אפרסקים. טעמו קליל וריחני, והוא תופס מקום של כבוד בבישול המודרני. משתמשים בו כיד הדמיון הטובה, ומוסיפים לסלט ירקות, לסלט פירות ואפילו למשקאות.

● חומץ תפוחים – עשוי ממיץ תפוחי־עץ, בעל חוזק בינוני ובעל ניחוח וטעם חוקים, שמזכירים בבירור את מקורו.

● חומץ עשבים – לכל אחד מסוגי החומץ הללו אפשר להוסיף עשבי תיבול שונים, גרגרי פלפל שחור, שיני שום, קליפת לימון או פלפלים חריפים, שיוסיפו לו טעם וניחוח. משתמשים לתיבול סלטים ותחמיצים לבשר או לדגים.

● חומץ בלסמי – היהלום שבכתר. מקורו בצפון איטליה. מייצרים אותו מיין אדום מאיכות טובה, והוא מקבל את ניחוחו המיוחד מעץ. החביות שבהן מאחסנים אותו. תהליך הייצור המסורתי אורך כ־50 שנה, כשכל 5 שנים מעבירים את החומץ לחבית אחרת, עשויה מסוג עץ אחר. בסופו של התהליך מתקבל חומץ סמיך וכהה, ריחני ומרוכז מאוד. טיפות אחדות של החומץ יספיקו כדי להעניק טעם מיוחד לבשר או לסלט, וירגישו טעמם של פירות.

טיפים

החומץ טוב לא רק לסלט, אלא גם:

● לעוגת שוקולד קלילה, מומלץ להמס את אבקת האפייה או הסודה לשתייה בכפית חומץ.

● לפתן, שיצא מתוק מדי, מצילים בעזרת כפית חומץ.

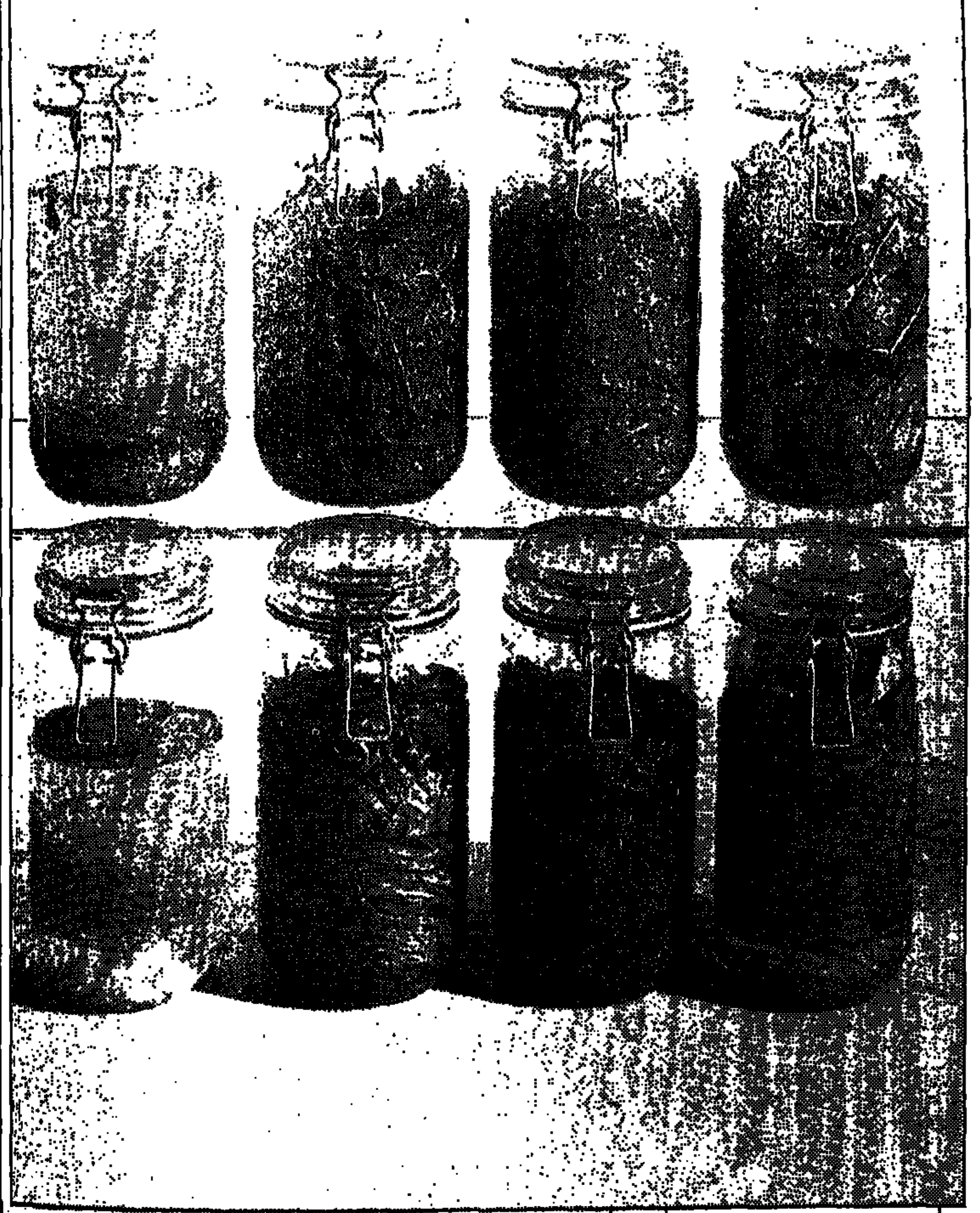
● תוספת מעט חומץ למי הבישול של ארטישוק מונעת השחרה.

● איך משיגים את הצבע היפה שיש לסלט כרוב אדום וקוביות? מרתיחים מעט מים עם חומץ ויוצקים על הכרוב החתוך, משהים מיספר דקות, ומסננים. חומץ גם שומר על צבעם של ירקות אדומים בזמן הבישול.

● החומץ מזרז את הקרישה בחום של חלבון הביצה. מוסיפים מעט חומץ למי הבישול של הביצים, כשביצה מתפוצצת החומץ מקריש במהירות את החלבון שפורץ החוצה, והסדק נסתם. מאותה סיבה מבשלים ביצים עלומות במים רותחים בתוספת מעט חומץ.

● אם צריך לצמצם את כמות המלח בתבשיל, תוספת מעט חומץ תשפר את הטעם.

● להבריקת כלי זכוכית, טובלים אותם במי חומץ, ומבריקים במגבת נקייה שאינה משירה סיבים.



חומץ פיקנטי

מתאים לסלטים, לצלי בשר או לדגים.

המצרכים: 2 כפות גרגרי פלפל אנגלי גרוסים; 2 כפות זרעוני כוסברה גרוסים; כף גרגרי חרדל גרוסים; 3 כפות שורש זנגביל טרי, מגורר; עלה דפנה מפורר; 4 כוסות חומץ תפוחים; כוס מים רותחים.

שורים את התבלינים במים הרותחים במשך 5 דקות בצנצנת בעלת סגר הרמטי.

מחממים את החומץ ומוסיפים לצנצנת. מכסים היטב ומשהים במקום מוצל למשך שבועיים. אחרי יומיים מערבבים פעם אחת.

בטעם רוזמרין

כדי לקבל ניחוח חזק, מכינים בשני שלבים.

ממלאים צנצנת בעלי רוזמרין טריים, שטופים ומעוכים מעט. מחממים את החומץ, מוסיפים לצנצנת וסוגרים היטב. משהים שבועיים. אחרי יומיים, מערבבים פעם אחת.

מחזירים את החומץ המסונן לצנצנת. מוסיפים כמות נוספת של עלי רוזמרין טריים, שטופים ומעוכים מעט. משהים שבועיים. מערבבים פעם אחת.

בניחוח שום

המצרכים: 8 שיני שום קלופות ומעוכות; 4 כוסות חומץ יין או חומץ תפוחים; כף גרגרי פלפל שחור, גרוסים; כפית אבקת כורכום.

שורים את השום והחומץ בצנצנת זכוכית למשך שבועיים. מסננים, מחזירים את החומץ המסונן לצנצנת, מוסיפים את הפלפל והכורכום ומשהים שבועיים נוספים.

עם שמיר

המצרכים: 5–4 צרורות של גבעולי שמיר וצרור נוסף; 4 כוסות חומץ תפוחים; 2 שיני שום קלופות וחצויות; 3 כפות זרעוני שמיר גרוסים.

שוטפים 4 או 5 צרורות של שמיר, מנערים את עודפי המים, ומועכים קלות את הגבעולים.

שמים את השמיר בצנצנת זכוכית, מוסיפים את החומץ, מכסים ומשהים שבועיים. אחרי יומיים מערבבים פעם אחת.

מסננים את החומץ: שוטפים את צרור אגד השמיר הנוסף, ומכניסים לצנצנת יחד עם החומץ המסונן, השום וזרעוני השמיר. משהים שבועיים נוספים.

בטעם נענע

ממלאים צנצנת בעלי נענע שטופים היטב. מוסיפים 4 כוסות חומץ תפוחים ומשהים שבועיים. מערבבים אחרי היומיים הראשונים.

עם ריחן

המצרכים: עלי ריחן טריים בכמות שתספיק למילוי צנצנת [illegible]; 4 כוסות חומץ תפוחים; 4 שיני שום קלופות וחצויות; [illegible] אדום יבש.

שורים את הריחן והחומץ התפוחים למשך שבועיים בצנצנת סגורה היטב. מערבבים אחרי היומיים הראשונים.

מסננים ומחזירים את החומץ המסונן לצנצנת. מוסיפים גם את השום, הפלפל האדום וגבעולים טריים של ריחן. משהים שבועיים נוספים.

טבעונה חממי: „לא צעקתי. ממילא אף אחד לא בא"

תצלום: אסף פוקר

והוא אמר, שיהיה בן־אדם

■ רותי גרדל־קרן

„אני אספר לך אירוע מטופש. הוא היה כל־כך מזועזע ומגעיל, אבל מטופש, את מבינה? ערב אחד הוא ביקש שאעשה לו ביצה עין. בלי כוונה התפוצץ הצהוב. זה עיצבן אותו. הוא העיף עלי את הצלחת ונתן לי סטירה. אמרתי לו: אתה לא מתבייש? ואז הוא התחיל לבעוט ונתן לי אגרוף. לא בכיתי, לא ניסיתי לברוח, עמדתי במטבח כלי לוח והוא היכה". בזהירות היא מגישה את מיץ הפטל לשולחן. נערה שחרחורת, דקיקה, בוורוד. זוג רגליים ארוכות במכנסיים קצרים, צעדיה לא נשמעים כמעט. רק בת 25. טבעונה חממי, אשה מוכה.

לפני שבועיים נאנסה טבעונה בדירתה ע"י בעלה, לעיני בתה בת הארבע. אחרי יומיים שרף בעלה את הבית. בנס לא היו אותה שעה טבעונה וילדיה בביתם. כאן, במקלט לנשים מוכות בדרום הארץ, היא מקווה שידו הארוכה שוב לא תשיג אותה. שני ילדיה הקטנים מתרוצצים, צוחקים ומתפלשים בארגז החול בחצר המקלט.

דירתה השרופה ריח חרוך. קירות שחורים, מתקלפים. קרעי אוהלים שרופים מתדלדלים מן התיקרה. בחדר הילדים על המרף, נותר מיותם פילון, זוג אופניים שבור וספר – „את וילדך".

על הרשא במושב הוריה, כאשר ביקש יפת חממי את ידה, לא תיארה שאי־פעם תמצא עצמה בין הקירות השרופים האלה, מביטה לצדדים ביאוש, לא מעכלת את המראה. כשהחליטה טבעונה, בת למשפחה תימנית מאחד המושבים בדרום, לקשור את חייה בחייו של יפת חממי, חלמה על חיים מסודרים, מאושרים, ילדים עליזים, בעל אוהב. עכשיו, כמו ציפור פצועה נפחדת, היא נמלטת מאותה חיה טורפת. מנסה ללמוד שוב לעוף.

„הייתי בת 19. הוא היה בא אלינו הביתה עם חבר. בהתחלה לא שמתי לב. אני לא בחורה שמרימה עיניים מהר. הוא היה בא הרבה, עד שיום אחד התיישבנו בדשא. הוא נראה לי מאוד מתורבת, עדין, מסודר. אמר שרצונה של האשה קודם לכל. גם הקשר עם הורי היה טוב. אבא שלי ראה בו בן. אחרי שלושה חודשים שיצאנו, כבר דיבר על עתיד משותף. המתיק את עצמו. היום אני יודעת שיותר מדי המתיק את עצמו. אחרי שנה התחתנו, היתה חינה וחתונה גדולה. ההורים שכרו לנו דירה".

היא מחייכת, מראה נדיר בפניה. להרגע כאילו שוכחת את הכאב שגרם לה, נאחזת בזכרונות. „היינו הולכים לסרטים, למסעדה, ביקרנו הרבה את המשפחה, הרבה בילינו בבית, פותרים תשבצים, מספרים בדיחות.

„שבועיים אחרי החתונה הוא נתן לי את המכה הראשונה. בשבת הראשונה הביא חברים הביתה, לעשן חשיש. בשבת השנייה סירבתי. הוא נתן לי סטירה. הופתעתי. הייתי המומה. ארזתי ישר את הדברים ורצתי החוצה.

„לפני החתונה הוא אמר לי שהוא מעשן, אבל הבטיח שיפסיק. האמנתי. אחרי הסטירה הוא בכה והתנצל, וניַשק וחיבק, ואני נמסתי, כי אף פעם לא ראיתי שגבר מוציא כל־כך מהר דמעות. חשבתי שזה באמת מתוך חרטה".

אחרי תקופה, שהזוג חממי היו מובטלים, החלה טבעונה לעבוד כפקידה בבית־חולים. „הבאתי משכורת גבוהה ממנו והוא לא הסכים לזה. בדיוק נכנסתי להריון. הוא רצה שאפסיק לעבוד ושאלך לשטוף רצפות. נתן לי פנס בעין. שתקתי, לא סיפרתי לאף אחד. לא התווכחתי, אכלתי את עצמי בפנים. אמרתי מה שיהיה יהיה.

„בפעם השנייה כבר לא נבהלתי, כל כך הייתי מיואשת, אבל קיוויתי שבגלל ההריון הוא ישמור את הידיים שלו. אם הייתי שואלת משהו, היה מרביץ, ואם לא הייתי שואלת, גם היה מרביץ. אבל עד שהילדה נולדה, היו גם ימים יפים, וכשנולדה הוא טיפל בה המון. אחר כך חזרו המכות. ככה בלי סיבה".

– למה לא עזבת? למה רצית עוד ילד?

„מהתחלה רציתי ילד אחד אחרי השני, רציתי לתת לו צ'אנס, למרות שלא האמנתי שזה יהיה להרבה זמן. אחרי שהילדה נולדה, הוא אמר שיהיה בן אדם. אחר כך התהפך הראש שלו שוב והוא נהיה שוב אלים".

כמו נשים מוכות אחרות נכנסה גם טבעונה למעגל השתיקה. הבושה והפחד לא איפשרו לה לפנות לעזרה, אפילו להוריה. „לא רציתי לערב אותם בזה", היא מתחמקת. חמש שנים הוכתה ושתקה. „הוא היה נועל את הדלת, סוגר את התריסים פותח רדיו חזק, כדי שגם אם אצעק לא ישמעו. היה מכה אותי עם האבזם של החגורה. פעם הוא שבר עציץ. כבר לא יכולתי לעמוד על הרגליים מהכאבים, והוא דרש שאקום ואנקה".

כאשר העזה לבסוף לעשות צעד, כדי להפסיק את הסיוט, הגיע הסכין. בעקבות הסכין הגיעה טבעונה למקלט בפעם הראשונה. „אחרי שעזבתי את הבית עם הילדים, והוא חתם בכל המקומות, שאם ירים עלי עוד פעם יד יתן לי גט, שוב הרביץ. חידשתי את התיק ברבנות, וכשהגיע הזימון מהרבנות, אז הוא הרים עלי סכין. בא עם מולג ואמר: אני אתקע לך את זה בעין. אז כבר צעקתי. השכנות ירדו. הפעם העזתי ונתתי לו אגרוף, הוא דחף אותי לקיר עם הסכין, ומחץ לי את הרגל. ביד אחת חנק אותי ובשנייה הסכין".

– לא פחדת שירצח אותך?

„פחדתי יותר מכל המכות, זה יותר מפחיד. כל מה שרציתי זה שכבר יפסיקו המכות, שאני אמות, ושהכל יגמר".

רק אחרי שלושה שבועות הצליחה טבעונה להימלט למקלט. „הוא נעל אותי בבית ושמר עלי. בבית־חולים הוא נכנס אתי, שלא אגיד שזה ממנו. אחר־כך בבית עשה לי קומפרסים ברגל ואני עשיתי לו קומפרסים בעין. ותמיד היה בוכה ומבקש סליחה".

במקלט חיכו לה שלושה שבועות. עובדת לשכת הרווחה שהזדמנה במקרה למקום בזמן אירוע הסכין, היפנתה אותה למקלט. פניותיה למשטרה לא נענו. לא האמינו. „שכנה סיפרה לי שבעלה מרביץ לה, רק אז פתחתי את הלב שלי. הבחורה היחידה שסיפרתי לה. אמרה לי, אם את גיבורה תברחי למקלט".

שער הברזל השחור הכבד הנפתח בלחיצת זמזם חשמלי, סוגר על מבנה קטן. חדרים קטנים, כארבע מיטות בחדר, לאימהות ולילדיהן. על הכיריים במטבח מרק רותח בסיר גדול. היום טבעונה מבשלת צהריים. שרותים, חדר לשיחות טיפוליות וסלון – ספה, שולחן וטלוויזיה. בשביל הנשים האלו, גם המעט הדל הזה הוא כל הביטחון שיש בעולם.

„גם כשהגעתי למקלט, לא האמנתי, רק אחרי שסגרו אחרי את

(המשך בעמ' 22)

טבעונה חממי רק בת 25. בית שרוף, שני ילדים, אשה מוכה ● שבועיים לאחר החתונה הרים יד בפעם הראשונה, ומאז ידעה רק חבטות, אגרופים, התעללות ● סיפור בנאלי, עד שגם אנס אותה לעיני בתה ● לאחר שהיא משחזרת את הסיוט: „רק אם אהרוג אותו יהיה לי טוב"

מודעה

וקס לריצפה משעווה אמיתית

סולקס

יוצק שכבת מגן על הרצפה המקנה לה בוהק ומראה חדש.
אידיאלי להברקת רצפות, משטחי שיש, קירות חרסינה ומשטחים מפורמייקה ומעץ. משרה ניחוח עדין לאורך זמן.

החודש יצורפו לסולקס הכשירי הניקוי האיכותיים בן פאטו, קרמיקה בלה, וטוטאקאזה מתוצרת בריל־איטליה. קני החודש את סולקס באריזה המשולבת.

החוג הנוצץ של סולקס
עכשיו במבצע הכרות
1+1 במחיר מיוחד

BRILL הגיון בנקיון – סוכנויות תבל

תוצרת בריל איטליה. יבואן: א. ברוסה. הפצה: סוכנויות תבל, טל' 03-807857

אהבה בחצר הפטריארך

■ עדית נעמן

■ תצלומים: אבי אוחיון, זום 77

ישו עבר כאן על־יד, לפני כאלפיים שנה. ביקש שיביאו לו חמור לבן. עכשיו מסתובב שם בארנות החתול מישמיש־דאלאראס, ומפזר צאצאים על ימין ועל שמאל. חתול על כל סנטימטר מרובע קרוש. עוד גבעה קרושה בירושלים המזרחית, שכולה רכוש הכנסייה היוונית־אורתודוכסית, שיש בה כנסייה קטנה ולבנה, בתי מגורים, בוסתנים, עיזים וכמה תרנגולות חומות. גן־עדן קטן של שקט בתוך האינתיפאדה. לא רק הארכיבישוף גריגוריוס גר שם בגבעה, מוקף באנשים קדושים. גם זוג מעורב ירושלמי, חילוני לגמרי: הזמרת הישראלית־יהודיה אלינוער מואב, והצייר היווני־נוצרי קירילוס ואניאדיס.

הם ניפגשו במונטריאול, חיים בירושלים, נופשים באיי יוון. היא בלונדית בגווני שנהב־פסטלי, עיני טורקיז כבו הים במיפרץ יווני צלול. אוהבת להתלבש בגווני טורקיז ... טורקיז. הוא נמוך, ... מוזקן, נושא אותה על כפיים כל השנים.

חיים בתוך נוף פסטוראלי שלא ייאמן. שלושת חדרי הבית, בהם שולטים צבעים ים־תיכוניים עליזים של טורקיז, תכלת, כחול, וורוד וסגול, ליד וילונות תחרה לבנים, משקיפים אל הנוף של הרי מואב ואדום, וכרקע ים המלח. בכניסה לבית, דרך שערים מקושתים, עוברים דרך הצר פנימית, כולה מקורה בגפנים, קוטפים אשכול ארום.

בשעת צהריים, אפשר כאן לחתוך את השקט, אבל כדי להגיע אל השלווה, המכונית מטפסת על הגבעה. שלושה נערים פלשתינאיים קופצים על מכסה המנוע בארנות אלימה, תובעים מקירילוס את המפתחות כדי לפתוח את השער. אחרי שפותחים וסוגרים – דורשים בקשיש, שקל כל אחד. סידור יומי קבוע, גם הוא חלק מהאינתיפאדה.

לקראת הצהריים, מביאים להם אוכל מבושל מהפטריארכאט. אם יש באוגוסט שבועיים של צום בלי בשר, על־פי הדת, גם הם עוברים לצמחונות, או מבשלים לעצמם כשר במטבח המיניאטורי. שרות הקודש לא תריח. בבוקר קירילוס קם לעבודתו, הולך לצייר את קירות הכנסייה ליד הבית, או נוסע לשפץ איקונות עתיקות בארכיון משרדי הפטריארך. יש שם אלף כאלה, אולי יותר. עבודה לכל החיים.

■ ■ ■

אלינוער מסלסלת קול, שרה למישמיש החתול ומתכוננת לסיור קונצרטים אירופי בסתיו, לצידו של מוסיקאי שהוא גם חבר: תיאודוראקיס. את החברות עם תיאודוראקיס והזמרת הנפלאה שלו מריה פאראנדורי, קיבלה בירושה יחד עם קירילוס, האומר על פאראנדורי, היא כמו אחותי. את הדמויות של השניים אפשר למצוא מונצחות בציור, באחד מקירות הכנסייה שקירילוס עבר כה בשלוש השנים האחרונות.

> למפלצת עם שבעת הראשים, שתקום מן הים באחרית הימים, צייר וניאדיס ראשי חץ גרעיניים. ומי שמסתכל ביסודיות, ימצא שם גם כמה פיטריות עשן אטומיות

הם לא היחידים שעברו מן המציאות אל קירות הכנסייה. בכל ציורי הפרסקו של וניאריס מתערבבים דימיון ומציאות. יש בציורים דמויות וציורים מהברית הישנה והחדשה, יש הנצחה של הנוף המקומי, הנישקף מכל פינה בגבעה, יש פלישה של דמויות, שהצייר החליט לשלוף מחיי היום־יום שלו, ולתת להן מקום טוב באמצע ההיסטוריה והנצח. כמו שהוא אומר: „ציור בכנסייה הוא ציור לתמיד, זה לא כמו קיר במסעדה, שהיום יש ומחר אין. מקום קדוש הוא מקום מוגן, כמו שאמר רבין לפטריארך בשבוע שעבר. לכן, כשאני מכניס את האנשים האלה לכנסייה, הכנסתי אותם לנצח. ועשיתי את זה מפני שאני מעריך אותם. את טדי קולק ציירתי, כי הוא מנסה לגשר בין דברים שכאילו לא ניתנים לגישור, נאבק למען השלום, איש לבוו. ציירתי לידו את אליאס פרג', מהצד הערבי, כי גם הוא נלחם לשלום, וזו מטרה שראוי להנציח במקום קדוש".

קירילוס ואניאדיס: כמו מיכלאנג'לו והסיסטינית, קיבל לידיו כנסייה בתולה־לבנה

היא זמרת ישראלית, יהודיה, מתכוננת לסיור קונצרטים עם תיאודוראקיס ● הוא צייר יווני, נוצרי־אורתודוכסי, מצייר כנסיות ומשפץ איקונות ● אלינוער מואב וקירילוס ואניאדיס חיים בירושלים, בחצר הפאטריארך היווני. האינתיפאדה בקושי מפריעה את מנוחת הצהריים ● באחרונה, הזמינה אותו שרת התרבות של יוון, מלינה מרקורי, לשמש כפרופסור לאמנות באוניברסיטת אתונה, אבל ואניאדיס אומר: „זה הבית שלי"

אלינוער מואב וקירילוס ואניאדיס: „בשעת העוצר, הסתובבנו באוטו, כמו יתומים בעיר רפאים"

מלבד טדי ופרג', אפשר לזהות בין ציורי הבלהות של אחרית הימים את דיוקנו של משה דיין, ודיוקנו של לוחם החופש היווני פאנאגוליס, שנירצח בידי הקולונלים, ואשר אהובתו, העיתונאית אוריאנה פאלאצ'י, כתבה עליו ספר. את הדמויות של פטרוני הכנסייה, הלא הם הפטריארך תיאודורוס והארכיבישוף גריגוריוס (מנהג שמקובל עוד מימי הביניים), וגם את דמותה הבלונדית של אלינוער, אפופה בלהבות. „אבל האש לא נוגעת בי, כי אני מוגנת מפניה", היא אומרת.

למפלצת עם שבעת הראשים, שתקום מן הים באחרית הימים, צייר וניאדיס ראשי חץ גרעיניים, ומי שמסתכל ביסודיות בציוריו, מהתיקרה והכיפה הגבוהה, עד למסד והמפתן, ימצא שם גם כמה פיטריות עשן אטומיות. כנסייה מצויירת ברוח הזמן.

אומרת אלינוער: „איך הוא היה מגיע לצייר כנסייה שלמה? רק בגלל האשה היהודייה שלו. בגללי הוא בא לארץ, וקיבל כנסייה לציור. אני מאמינה גדולה בגורל, אומרת שהזיווג שלנו בא משמיים. בדיוק כשהתחילו לשפץ את הגבעה הזאת, אנחנו ניפגשנו במונטריאול".

■ ■ ■

אבל הסיפור של ואניאדיס התחיל לפני כן. הוא נולד באי כיוס, לפני 52 שנה, למשפחה בה היו כולם אנשי דת, וקראו לו בשם דוד קירילוס, שהיה הבישוף של כיוס.

קירילוס היה צייר מצליח, ומורה באקדמיה לציור של אתונה,

> לקראת הצהריים, מביאים להם אוכל מבושל ממטבח הפטריארך. אם יש באוגוסט שבועיים של צום בלי בשר, גם הם עוברים לצמחונות

כשעלו הקולונלים לשלטון. כשהעבירו לו ממשרד ראש־הממשלה נאומים מוכנים של פאפאדופולוס הרגול, שהיה עליו לקרוא בפני תלמידיו, זרק אותם ישר לפח. אחר כך היתה לו תאונה מוזרה עם האופנוע, בעקבותיה אושפז ל־48 שעות. לפני שחרורו מבית החולים, העבירו לו מסר: זה היה שיעור ראשון, השיעור השני יהיה הרבה יותר חמור".

באותה תקופה היו סטודנטים ומרצים עפים באופן מיסתורי מחלונות האוניברסיטה, וסיפרו שהם התאבדו. באפריל 1972, התכונן וניאדיס לתערוכה גדולה, ושוב קרתה לו תאונה מוזרה עם האופנוע. הפעם אפילו לא התאשפז, הבין את הרמז, גמר את התערוכה, ארז אשה, שני ילדים ושתי מזוודות, ויצא לקנדה. המשטרה ליוותה אותו עד למטוס. שמחו להיפטר ממנו, ואת הסטודיו שהשאיר – השחיתו.

האשה והילדים לא התביתו בארץ הצפונית הקרה. יום אחד קמה האשה, בהריון, וחזרה ליוון. הוא, שלא היה יכול לחזור, נישאר בקנדה, שקע בדיכאון וכמעט לא צייר.

■ ■ ■

ואז, ערב אחד, כמו בסיפורים, יצא לשבת במועדון שאת קירותיו צייר, ובאותו ערב שרה שם זמרת בלונדית יפה, אלינוער, שירים יפים בשפה מוזרה. הוא לא גילה לה שהוא מוקסם, והמשיך להופיע במועדון ערב־ערב, עם אלבום ביד, מצייר אותה מכל הזוויות. רק כששאל אותה את לא מעוניינת לראות איך את בציוריו התחילה לשים לב אליו.

אחרי תקופת חיזור ארוכה על קו ניו־יורק מונטריאול, קיבל את הגט מאשתו, אלינוער הסכימה לעבור למונטריאול, ללמוד במחלקת המוסיקה של אוניברסיטת מק'גיל הידועה, והם נישאו בנישואים אזרחיים. חמש שנים מאושרות עברו עליהם בקנדה. בינתיים הקולונלים הלכו, והסוציאליסטים עלו לשלטון. יוון שוב עלתה אצלם על הכוונת.

בשנים האפלות של הגלות־בכוח, שלח וניאריס מכתב לתיאודוראקיס, גם הוא יליד כיוס, קיבל ממנו מכתב ידידותי. המשיכו להתכתב, ובקונצרט הקנדי הראשון של תיאודוראקיס ניפגשו אישית, והתחילה ידידות של שנים. בביקורו האחרון בישראל, התארח תיאודורקיס אצלם בבית, ועכשיו, כשניפגש בקונצרט ההנצחה במתנה מאוטהאוזן, נתיאודוראקיס שמע שהוא מונצח בציור בכנסייה, אמר לו: „אני כותב מוסיקה דתית ואופיע בקונצרט בכנסייה, כשתהיה מוכנה". אז מה אם הוא קומוניסט?

בדרך מיוון הגיעו אלינוער וקירילוס בסוף 1984, לחופשה בת שבועיים בישראל, לפגוש את המשפחה של אלינוער. היא קיבלה כאן הצעות עבודה כזמרת בתיאטרון הקאמרי (במחזה־אופרה של חנוך לוין) ובתיאטרון חיפה. נסעו לביקור בירושלים, הפטריארך תיאודורוס הזמין אותם אליו, הכיר את שמו של וניאדיס הצייר ואמר לו: אתה בחופשה? למה לא תישאר לשפץ את כל האיקונות שיש לנו כאן? העבודה שלה ושלו התחברו, והם נישארו. אחרי כמה שבועות באה ההצעה של הכנסייה שבנייתה בדיוק ניגמרה, וקירילוס קיבל לידיו כנסייה בתולה־לבנה שכולת טיח זועק לציורים. אתגר של חיים, כמעט כמו מיכאלאנג'לו והקאפלה הסיסטינית שלו. יחד עם הכנסייה קיבלו גם את הדירה על־יד, כסידור לחיים. גם אחרי שיגמור לצייר את הפסיק האחרון, יוכל להמשיך לגור שם עד יומו האחרון. כל זה, נוסף למשכורת חודשית של כ־1000 דולר בחודש, כמו שמרוויח הבישוף, אומר הצייר. ממש צייר־חצר בסיגנון הרנסאנס, ובמקום נסיך מצנאט, יש לו את הכנסייה.

האינתיפאדה לא עשתה את חייהם קלים יותר. חברים לא באים לבקר אצלם לאחר שעות החשיכה וגם ביום לא בהתלהבות. וכבר היו להם מיקרים לא נעימים של עוצר פיתאומי, שתפס אותם בחוץ. „הסתובבנו עם האוטו כמו יתומים בעיר רפאים, עד שמצאנו מחסום משטרה בו נתנו לנו לעבור, אחרי שהסברנו איפה אנחנו גרים".

קירילוס מקווה, שבתוך שנה יגמור לצייר את הכנסייה, יתפנה לציורים אחרים. אולי סוף־סוף ימצא זמן לציור בית העירייה בכיוס, כפי שהוזמן אצלו לפני שבע שנים. הם לא מתכוונים להרים עוגן מכאן לשומקום. גם ההזמנה של שרת התרבות מלינה מרקורי, לבוא ולשמש פרופסור לאמנות באתונה, אינה מהווה פיתוי. אומר קירילוס: זה הפך להיות הבית שלי. יוון היא מקום הנופשה והבילוי, מקום שיש לי בו עבר וידידים. רק דבר אחד חסר לי כאן, הים. בכיוס יש ים בכל מקום והוא בהיר וצלול".

ואניאדיס בכנסייה: על הקירות כבר הונצחו משה דיין ואליאס פרג', תיאודוראקיס ומריה פאראנדורי

השבוע בשקם
שקם - ארבעים שנה
31.8- 6.9.88
רשת א'
וחסכת בחגיך והיית אך שמח...
שני חגים
הקדם קניותיך לקראת ראש השנה
זכה ב-33% הנחה על מאות כלי-בית ומתנות
33% הנחה
המבצע עד אזילת המלאי
3 קערות עם מיכסים 15.-
קברט "מיזורי" 10.-
דלי עם דושה 10.-
ארגז ללחם "גרדה" 20.-
מגש פלסטיק מלבני 33X50 ס"מ, 44X28 ס"מ 10.-
מערכת 6 צלחות דסרט "אוקטיס" לבן 10.-
מגש שטוחים "ירגולוס" 35.-
מאפרת זכוכית דקורטיבית 5.-
אגרטל שחור מקושט 20.-
קנקן פלסטיק "איסברג" 15.-
מערכת 4 כוסות לקוניאק 15.-
סל ניירות, בעוני 5.-
מערכת "ששת" לטפלון 20.-
מערכת 2 מחבתות טפלון 10.-
אשראי ארוך בשקם
החל מ- 1.9.1988 מכבדים כרטיסי אשראי "דיינרס קלוב"
שעות פעילות חנויות "שקם"
סבון פלמוליב רק 0.79
משחת שיניים "קולגייט" 182 גרם רק 4.20
אבקת כביסה "פיסגה" 3 ק"ג רק 13.20
טוגני חזה עוף במחיר היכרות
עוגת דבש 350 גרם רק 3.45
עוגת קרנץ 550 גרם רק 3.49
דסק תפוחי עץ 560 גרם רק 1.50
לפתן חצאי משמש 560 גרם רק 1.55
מבצעי שבועיים שווים כפליים
מבחר של דבש דבורים טהור
מבחר יינות ומשקאות חריפים בהוזלה
ביסקוויט פרצופונים רק 5.49
מבצע בדוכני הפירות והירקות
תפו"א 1 ק"ג רק 0.99
שזיפים 1 ק"ג רק 0.99
לקראת ראש השנה מבחר מפות בהוזלה
מפת טרלין 300/150 42.80
מפת לורקס 160/140 15.55
מפת קרושה 90/90 18.18
חזה עוף 1 ק"ג רק 11.69
מפעל הבשר של שקם:
צלעות טלה 1 ק"ג 27.50
אומצות טלה 1 ק"ג 27.50
ספריבס טלה 1 ק"ג 25.50
נתחי כבש לחמין 1 ק"ג 25.-
בשר כבש מתובל 1 ק"ג 26.95
סירופים טעמים שונים בקבוק 1 ליטר רק 3.02
נקטר תפוחים קרטון 1 ליטר רק 2.52
קונפיטורה תות "778" בית יצחק רק 2.55
"טובשילים" במבחר טעמים בשקית רק 1.74
נקטר מנגו בבקבוק 1 ליטר רק 2.70
סוף סוף העונה עד 50% הנחה במחלקות הלבשה נשים גברים וילדים
ב-50% הנחה
לבקשת אנשי הקבע
חינם!
ילקוט שקם לטיולים בישראל
מבצעים במח' כלי בית חשמל
פרקולטור "פיליפס" דגם 5445 רק 117.-
רדיו טייפ דבל קסט DP70 SAMSUNG רמקולים מתפרקים 6 x 82.50
גריל/תנור VIVALP - V36 רק 4 x 62
כד חשמלי KENWOOD 5 x 21.-
מערכת סטריאו דגם 32600 TOBISHI 6 x 248.-
הרשת המובילה בישראל
האם קבלת כבר את "שוברי הזהב"?

ענת שטיין, חיה אלפרשטיין ורותי לוי: השכנים החרדים חשבו שמדובר במכון עיסוי

לישראלי הלחוץ

אמור לי מהו הפרח שלך, ואומר לך מי אתה – וזו רק שיטת פעולה אחת מני רבות; במרכז ההוליסטי בירושלים ● ריפוי בצמחים, שיאצו, רפלקסולוגיה ואפילו ניתוח אסטרולוגי ● גם אם רק תפסיקו לאכול ג'אנק־פוד – חיה, רות וענת תהיינה מרוצות

■ נעמי גל
תצלום: זום 77

שלושתן חברו יחד להקים מרכז הוליסטי, שעניינו רפואה אלטרנטיבית, ודווקא בשכונת בית־וגן בירושלים, אחד ממעוזי החרדים, מה שעורר בתחילה סערות. בשכונה טענו, שזה מכון עיסוי. פנו למחלק החטאים במשטרת ישראל. המשטרה בדקה (בחשאיות) והתברר כי המרכז נקי מרבב.

ובאמת, איזו סכנה למוסר מהווים צמחי רפואה, שיאצו (אקופנקטורה ללא מחטים), רפלקסולוגיה, יעוץ אסטרולוגי או תזונתי? או נכון, שהנשים בשביס והגברים במעילים השחורים עדיין לא מגיעים בהמונים, אך יש כבר סנוניות ראשונות.

מול שלוש הנשים העוסקות באלטרנטיבות לרפואה, ולפסיכולוגיה הקונבנציונלית, קשה להימנע מאסוציאציה של שלוש המכשפות מ"מקבת", רוקחות עיסה דביקה וממלמלות דברי נבואה סתומים. אבל אין מה לרוץ לטלפון. האסוציאציה נעלמת. הן שלוש חברות, חיה אלפרשטיין, ענת שטיין ורות לוי, ובהחלט לא נראות כמכשפות. לא קסמים וגם לא מירקחות פלאים.

מה שיש, זאת עבודה קשה ואמונה ב'הוליזם', לפי שיטת הרפואה הסינית. כלומר: אנחנו לא אוסף של איברים ללא קשר ביניהם. אם כואבת לנו הברך, יהיו לכך סימנים על הלשון; בכף הרגל מרוכזות כל ההסטוריה הרפואית שלנו; יש 28 איכויות שונות של דופק; אפשר למנוע ממחלות רבות על־ידי תחזוקה נכונה של הגוף; צמחי מרפא, אם לא ידענו, טובים לפעמים מכל תרופה כימית.

חיה אלפרשטיין, האסטרולוגית והכירולוגית (תורת כף היד) שבחבורה, למדה אסטרולוגיה עם ענת שטיין, ולפי כף היד צפתה לה עתיד בתחום הרפואה האלטרנטיבית. כך הגיעה שטיין לבית־הספר לריפוי טבעי בתל־אביב, לשם הצטרפה אליה רות לוי, שכמעט־כמעט נסעה לבית־ספר דומה במינכן. השתיים למדו יחד, סיימו את בית־הספר ועם אלפרשטיין פתחו את המרכז. לרות לוי ולענת שטיין יש הרגשה כאילו נפגשו כבר בגילגול הקודם.

חיה אלפרשטיין עבדה קודם לכן ביחידה לנערה במצוקה. כשהיתה בלוס־אנג'לס פנתה לאסטרולוגית שצפתה לה עתיד בנושא. אלפשרטיין הלכה לקורס של אביבה סטן, מאוחר יותר נסעה להודו ולמדה אצל מורה פרטי, היא היתה תלמידתו האישית של מי שהיה קודם לכן מהנדס הכבישים הראשי של הודו והפך אסטרולוג. אחר־כך חזרה ארצה והתחילה לאט־לאט. קודם יעוץ פה ושם אחר הצהריים, ואחר־כך עבודה במכון האסטרולוגי ברינגוף סנטר. עכשיו, עם הקמת המרכז, היא אסטרולוגית במישרה מלאה, וגם נוסעת על הקו לתל־אביב, כדי לענות על צרכי השואלים בכוכבים שבאיזור השפלה.

■■■

ענת שטיין היתה ילדה חולנית וחיפשה לעצמה פתרונות, קודם צמחונות ותזונה נכונה, שחות באמירים, וכשהגיעה למסקנה, שקשה מדי להנזר ממאכלים אהובים, עברה לשיטות שונות של 'הילינג', טיפול במגע, רפלקסולוגיה, עד ששמעה על בית־הספר לריפוי טבעי. רותי שטיין והיא, בוגרות המחזור הראשון של בית־הספר, שתיהן למדו במגמה של רפואה סינית. הן למדו גם אנטומיה, פאתלוגיה, פיסיולוגיה ועוד. כמובן שתן חולמות על מסע לסין, אבל זה יצטרך לחכות, כנראה. לשטיין יש בבית שלושה ילדים.

רות לוי, ילידת אוסטריה, 21 שנה בארץ ועדיין ניכר בה שמץ מן המבטא הגרמני. היא גדלה ליד יערות, ומאז ומתמיד הכירה את השפעתם המיטיבה של צמחי המרפא. עוד מסבתה למדה לרקוח משחות ומישרות, ובילדותה ריפאה אותה סבתה ממחלה, בעזרת צמחים. היא רוקחת לעיתים את התרופות שלה בעצמה, את הצמחים היא אוספת בשדות, אומרת שמעדיפה צמחים טבעיים כי מאוד חשוב באיזה חלק של הצמח משתמשים, הפרח, הגבעול או העלה, ומתי נקטף. אנשים תמיד באו אליה, כדי לקבל תרופות מצמחים. רות לוי היא היחידה מבין השלוש, שממשיכה גם בעיסוקה הקודם: היא עובדת עם מתבגרים בבית־החולים להולי־נפש 'איתנים' בהרי ירושלים, וכשהיא חושבת שתצטרך לעזוב, עולות דמעות בעיניה.

■■■

ואנשים המגיעים למרכז ההוליסטי הם אנשים שהתייאשו, בדרך כלל, משיטות הריפוי הרגילות. יש חולים המגיעים עם בעיות כמו לחץ דם גבוה, סכרת, חולים שמטופלים על־ידי תרופות רגילות. ענת שטיין ורות לוי לא מפסיקות את התרופות הרגילות, אלא מוסיפות טיפול ותרופות משלהן. על־פי־רוב, הן אומרות, יסתבר שהחולה נזקק לפחות ופחות תרופות.

התהליך איטי, מסבירה ענת שטיין. לא מדובר בכשפים ולא בקסמים, אבל יש שיפור במצב האנשים שבאים. היה מישהו עם גב תפוס, היא לחצה על שתי נקודות וזה השתחרר. כשהתופעה אינה כרונית, התוצאות יכולות להיות מיידיות. אלא שבמרכז מדובר בעיקר בייעוץ והדרכה, בשינוי אורח חיים. אנשים שאוכלים ג'אנק־פוד אוכלים קצת פחות זבל, וקצת יותר צמחים. תהליך איטי. גם בכפר הסיני העתיק, אומרות ה'הוליסטיות' – היה תפקיד הרופא בעיקר להדריך, כדי למנוע מחלות.

למשל: כדאי לשתות – ולא רק בעלי כיב־קיבה – תה קמומיל. מרתיחים את העלים ושותים: קודם חצי כוס בלגימה אחת, אחר־כך מגלגלים לאט בפה. פעמיים ביום. טוב לדיריות המעיים, עוזר גם לילדים ומרגיע.

בפגישה ראשונה עובר המטופל תישאול. השאלות לא תמיד נראות רלבנטיות, אך מאחר והרפואה ההוליסטית גורסת כי יש קשר בין הכל להכל, אין פלא שאדם נשאל באיזה צד כואב הראש, כי זה מאוד חשוב. יש נקודות מסויימות בגוף, שנותנות תמונת מצב של מערכות שונות בגוף. לאורך עמוד השידרה, למשל. לפי כל התשובות מגיעות שטיין ולוי לדיאגנוזה בשיטה הסינית, ומחליטות על טיפול. אם הבעיה היא כרונית הטיפול לוקח זמן רב. הטיפול: לחיצות שיאצו, שהיא מערכת אנרגטית הפועלת על מערכת המרידיאנים, מערכת שעדיין נחקרת. הלחיצה מפעילה אברים פנימיים, או עוזרת להפריש חומרים משככי־כאבים בגוף.

■■■

באותה פגישה ראשונה שואלת חיה אלפשרטיין לתאריך המדוייק של הלידה, וכן מתבוננת בכף היד. לפי זה היא תערוך מפה, תנתח את כף היד ותייעץ. היא לא מנבאה עתידות, רק מכוונת, עושה ניתוח אופי ונותנת תחזית. אגב, מספר הגברים המגיעים למרכז ההוליסטי אינו קטן ממספר הנשים, אבל גברים מתביישים וסודיים יותר בכל הנוגע לאסטרולוגיה וכירולוגיה.

שלושת האלטרנטיביות עוסקות גם בפרחי באך. לא יוהאן סבסטיאן ומשפחתו. באך זה רופא אנגלי שגילה את הקשר בין תכונותיו של האדם לבין פרחים שונים. לכל אדם יש תכונות של פרח/ים מסויימים. למשל, אומרות נשות המרכז ההוליסטי, הישראלי הוא טיפוס מאוד לחוץ בדרך כלל, אך מסתיר את זה. שואלים אותו מה נשמע, הוא מחייך, אומר בסדר, אבל לחוץ מבפנים. הפרח שמתאים לו זה אגרימוני (אגרימוניה אאופטוריה, הוא האבגר הצהוב ממשפחת הוורדניים, זן יחיד מסוג אגרימוניה הגדל בארץ). יקח הבחור מעט תמצית אגרימוני הלחץ יתנדף לכל הרוחות. כך הן אומרות. יש 38 פרחים שונים מהם אפשר להכין תמציות, ולפי אבחנה נפשית – לא גופנית – ניתן לקבוע איזה פרח טוב עבור כל אחד מאיתנו. פרח אחד ישכך פחדים, אחר יעורר, שלישי ירדים. בקיצור העתיד טמון בפריחה.

עכשיו נכנסות ענת שטיין ורות לוי לתחום חדש: ארומתרפיה קוראים לו, ויש לזכור חלוצים בארץ. (ראה: "בעניין הריתמוס הביולוגי", "זמנים מודרנים" 20.7.88). מדובר באמבטיות ועיסויי שמנים שונים, המפנים דרך העור ומשפיעים על הגוף והנשמה. נשמע נעים וריחני. האם על כך יתלוננו השכנים בבית־וגן, כדאי להזכיר, שכבר ב"שיר השירים" מוזכרי השמנים הבשמים כמרפא לגוף ולנפש.

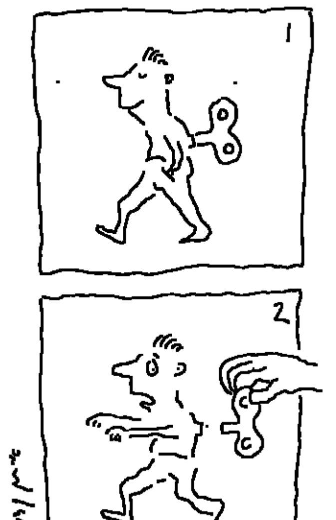
מכורה

השעה היתה שתיים־עשרה בלילה, בערך. זה עתה נגמר יום עבודה שהתחיל מהבוקר. ועכשיו, אמרתי לפנינה בשמחה, תוך כדי שאני מנסה להפריד בין חריסים, עכשיו אני הולכת לכתוב את הטור.

פנינה הסתכלה עלי במבט מסויים. על מה תכתבי, שאלה, הרי כל היום את בעבודה, ואיך תכתבי על החיים. נכון, מיהרתי להסכים (עד שמישהו סוף־סוף מרחם עליך). אולי תכתבי על ה'וורקוהוליק המצוי', הציעה ברוב אדיבות. 'וורקוהוליק? אני? מפתו'ם! שחתי ברוב רגש. אני בכלל לא. אני אוהבת את זה. וחוץ מזה, שלא כמו כל המכורים, אם אני רק רוצה, אני יכולה מיד לקחת חופש. העניין הוא רק, שאני לא רוצה.

פנינה רק חייכה קלות. נרדמתי כל הדרך עד הבית. אחר כך הלכתי לישון.

זה לא כמו סיגריות, ניסיתי להסביר לעצמי למחרת בבוקר, כשקמתי מוקדם מוקדם כדי לגמור שורות אלה. נכון שלהגיד, אני בכלל לא מכור, ולחשוב שאני תמיד יכול להיגמל, זה הסימפטום של כל המכורים. אבל איך אפשר בכלל לחשוות.



זה שהפעם האחרונה בה ראיתי את בני־אחותי היתה כשהיו תינוקות, ועכשיו אני מוזמנת למסיבת הגיוס שלהם, לא נחשב. זה שהורי כבר שמו תקליט על החוגה של הטלפון המצלצל ואומר: נו... מתי את באה קצת. ובלוח המועדים והחגים צירפו עוד חג: היום שאני עוברת דרכם כמו ביפ־ביפ, מצפצפת שלום מינשמע, וחולפת במהירות הבזק. שלא לדבר על חברי המסורים והטובים, שהזדקנו בינתיים. על הצ'ק שהתקלקל לי בארנק, מרוב שלא היה לי זמן ללכת להפקיד אותו בבנק. ועל שאר ההתחייבויות שנדחו מקומית: בשבוע הבא יהיה לי המון זמן.

משיחות עם עצמי וחברים אחרים, התברר דבר מפתיע. כל אחד מאיתנו הסובל מסימפטום החריצות המטורפת, סבור בעצם, בעומק ליבו, במקום הכי סודי שלו – שהוא עצלן גדול ולא אחראי בהחלט. אם רק היה מרפה טיפה את הרסן, היה מהגר מזמן לשפת ים־סוף, חולם כל היום חלומות בהקיץ, ומקסימום העבודה שהיה עושה זה להרים את האצבע, ולקרוא למוכר הארטיק.

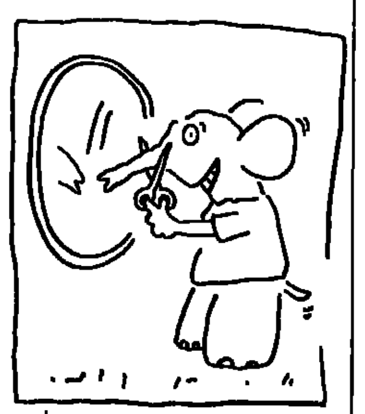
מי יכול לחיות עם ודאות כל כך מבהילה. מה עושים. עובדים עובדים, כדי שאף אחד, אף פעם, לא יגלה את האמת המרעישה.

והאמת המרעישה הזאת מאיפה באה. כנראה מאיזשהו גיל אינפנטילי. כשהיינו ילדים, קיבלנו אוטומטית את דרגת לך־תביא. לך־תביא לי את הנעליבית', לך־תביא חלב מהמכולת, סוכר מהשכנה, עיתון מהקיוסק, וכיוצא באלה שליחויות מעצבנות. כשלך־תבי'א מורד, הוא שומע את המשפטים הבאים: איך שכחת להוריד את הזבל (זעזוע עמוק). עצלן אחד(כעס). אתה בכלל לא אחראי (עובדה). אי־אפשר לסמוך עליך (לוגיקה).

דפוק שלושה משפטים כאלה לטאבולה ראסה של התינוק, ותראה איך יאמין. אם הוא תינוק ממושמע, יקבל עליו את הדין ויגדל בטלן. אם הוא תינוק אנארכיסט, ימרוד, וייצא בטוח וורקוהוליק.

■ עמית רייכר

לקצר את האף



אני מעוניין לעבור ניתוח אף, אבל אני לא יודע למי לפנות. האם תוכלי להמליץ לי על רופא טוב, וגם לכתוב לי כמה בערך זה עולה. האם נכון שהכי יקר זה הכי טוב?
אלי

תאר לך שאני אמליץ בפניך על רופא, ואחר כך פתאום יהיה איזה פנצ'ר, או שהאף לא יצא כמו שאתה רוצה? מה תעשה לי? למה לי הצרות האלו. רופא טוב מוצאים דרך חברים או חברות, או אפילו בפנייה לרופא קופת חולים. לא נכון שהכי יקר הוא גם הכי טוב. לפעמים כן ולפעמים לא. אני יודעת שלא עזרתי. לא תמיד אפשר.

בירה אחת

מינהג חדש אצל בני, בן ה־18 (וחבריו). במסיבות בימי שישי, הם שותים בירה. לא שאיכפת לי בירה אחת, אבל מי יודע אם זה לא יוביל להרבה יותר מזה. אמרתי לו, שאני לא מרוצה מהעניין, אבל הוא פטר אותי ב"עזבי שטויות".
האם המודאגת

רוב האנשים בעולם שותים בירה אחת, או כוס יין אחת, פעם בכמה זמן, ובכל זאת רוב האנשים בעולם אינם אלכוהוליסטים. גיל 18 זה בדיוק הגיל שבו עושים את כל התנועות, כדי להראות גבריים. ובירה זה רק אחת מהן. באמת "עזבי שטויות".

משעמם

נישאנו לפני שנתיים, וכבר החיים משעממים. רק עבודה ובית ובת קטנה, ופה ושם איזה בילוי. האם כדאי להתגרש? או אולי יש לך עצה יותר טובה?
המיואשת

אני ממש לא יודעת על מה את מדברת. החיים שלי דווקא נורא מעניינים. יש לי גם עבודה וגם בית נחמד וילדים, ולפעמים אנחנו אפילו מספיקים לצאת ולבלות. אולי תנסי לעשות כמוני?

הגדלת חזה

היתה כתבה של נחמה דואק, על איזה מנתח שמבצע ניתוחים להגדלת חזה. אולי את יכולה לכתוב לי את שמו של הרופא הזה?
לואיז

בירדתי. גם נחמה דואק יודעת לכתוב. אז למה שלא תישאלי אותה.

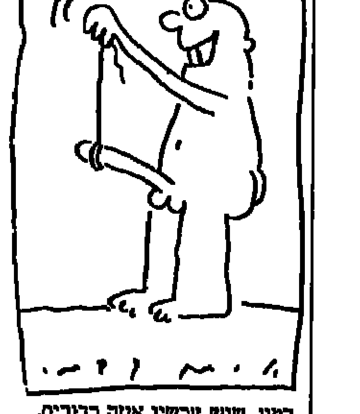
פנייה

אני בת 17, ועדיין לא יצאתי עם בן. החברות שלי כל הזמן מנסות להכיר לי בחורים, אבל אני לא רוצה שזה יהיה בשידוך. אני רוצה להכיר מישהו סתם כך – אבל זה לא קורה. האם יש איזה מועדון פנויים ופנויות לגילי?
א. גבעתיים.

יש המון מועדונים לפנויים ופנויות בגילך. קוראים להם: בתי ספר תיכוניים, תנועות נוער, דיסקוטקים. את רק בת 17, חכי קצת והוא יבוא. תמיד הם באים.

בעיות זיקפה

אני בן 66, ויש לי קצת בעיות. קראתי בפירסומים של חנויות



המין, שיש עכשיו איזה כדורים, המביאים לידי זיקפה. האם אפשר לסמוך עליהם?
חבת־ימי

תודה על ההערה שלך, בתחילת מכתבך. אין לי דרך לברר אם הכדורים להזיקפה עוזרים. למה שלא תנסה בעצמך. אם אתה דואג מהל תופעות לוואי – תוכל להתייעץ עם הרופא שלך.

מאוהבת בשכן

אני בת 16, והתאהבתי בשכן שלי. אבל הוא לא יודע שאני מאוהבת בו, ובעצם הוא לא מכיר אותי בכלל. אין אף אחר שיעשה בינינו היכרות, אז איך ניצור קשר?
המאוהבת

למה שלא תחשבי על שיטת "עשה זאת בעצמך"? תיגשי אליו, תחייכי, ותגידי "שלום, אנחנו שכנים". הוא כבר יענה לך משהו, וככה תכירו. נכון פשוט? ואני לא רוצה לשמוע עכשיו "אין לי אומץ להתחיל לדבר איתו". אם אין לך אומץ – שבי בבית ורק תחלמי עליו.

חוצפה

אני חושבת שאת סתם חוצפנית ואת לא עוזרת לאנשים. ראיתי ככר שפנו אליך בקשר לכתובת של מישהו, ואת פשוט אומרת "אני לא מפרסמת כתובת". אז מה את כן? מי צריך אותך בכלל. תתביישי לך! נא לפרסם את מכתבי!
אורלי אבלד, רח' אגרון, כפר סבא

לא התכוונתי לפרסם את מכתבך, אבל אחרי האיומים וסימני הקריאה, נורא נבהלתי. אז הנה, גם המכתב שלך וגם שמך וכתובתך מפורסמים בעיתון. את מרוצה?

פרסום

תרסיס יהודי לנקיון ולהסרת שומנים

טוטאקאזה
מהחוג הנוצץ של סולקס

□ תכשיר ניקוי - למשטחי זכוכית, שיש, משטחי צבע ופורמייקה.
□ תוקף ומפרק את מבנה מולקולת השומן.
□ ניקיון מושלם בהתזה וניגוב קל.
□ מעולה להסרת שכבות שמנוניות מוצקות סביב כירת הבישול.

BRILL הגיון בנקיון – סוכנויות תבל
תוצרת בריל איטליה, יבואן: א. בדוסה, הפצה: סוכנויות תבל, טל' 03-807857.

והוא אמר, שיהיה בן אדם

(המשך מעמ' 15)

השעו". לא "אמנתי באנשים כי תמיד צחקו עלי", נזכרת טבעונה. "הילדים הסתגלו מהר למקלט, הרגישו כמו בקייטנה. הילדה כל הזמן שאלה איפה אבא. הסברתי להם, שאבא מכאיב לאמא ושאם אחיה איתו לא אוכל לגדל אותם, שעכשיו בית המשפט מחליט הכל". שבעה חודשים שהתה טבעונה במקלט עד שעברה, בעזרת משרד השיכון, לדירה משלה. אותה דירה שם נאנסה אחרי חצי שנה.

בעלה הצליח למצוא אותה והמשיך להטרידה. "הוא היה תופס אותי ברחוב ומאיים, שאם לא אחזור אליו, הוא יתנקם בי". ויום הנקם של יפת חממי לא איחר להגיע.

היא מתקפלת בתוך עצמה, מתכווצת, משפילה עיניים. "חזרתי מהים עם הילדים. מהבוקר הוא הגיע והטריד. הלך אחרינו לים. עליתי הביתה והכנסתי את הילדים למקלחת. הוא עמד בחוץ ואמר שהוא פורץ את הדלת. היה צהריים. נכנסתי למקלחת. פתאום שמעתי חבטה. הדלת היתה בידיים שלו. הוא הושיב אותי בסלון. בתי הלכה לשחק עם הכובה בחדר־השינה שלי. הילד נרדם לידי. הוא התחיל ללטף ולנשק ואיים עלי, שאם אזוז הוא ימשיך יותר חזק. אחר כך הוא הרים אותי על הידיים כמו תינוקת, ולקח אותי לחדר השינה.

"כבר היה 6.00 בערב. התריס היה פתוח והילדה שיחקה עם הכובה. הוא נשכב עלי והחזיק לי את הידיים מאחורי הגב. הוריד את המכנסיים ואז אנס אותי. מול הילדה. הוא אמר לילדה זוזי. הייתי מאובנת. לא צעקתי, ממילא אף אחד לא בא. הרגשתי מושפלת. רק נסיתי להזיז את עצמי שהילדה לא תראה, לא יכולתי להסתכל עליה, לא רציתי לראות את ההבעות שלה. כל הזמן חשבתי, מה אני אעשה כשאצא מהבית. איך אקח את הילדים. רק זה. שנאתי אותו. הוא הגעיל אותי. אחר כך רצתי מיד לשרותים".

דמעות נקוות בעיניה והיא משתתקת. אחרי שתיקה בת חמש שנים, היא רוצה לצעוק, שכל העולם ידע. שיתבייש. אחרי חמש שנים של מכות, לא יכלה לשאת את ההשפלה והעלבון הזה, של בעילתה מול עיני ילדתה.

"הרבה זמן לא יכולתי להסתכל על הילדה. חשבתי שהיא לא הבינה, שלא תדבר, אבל כאן היא תיארה הכל. זה קשה לי שהיא יודעת".

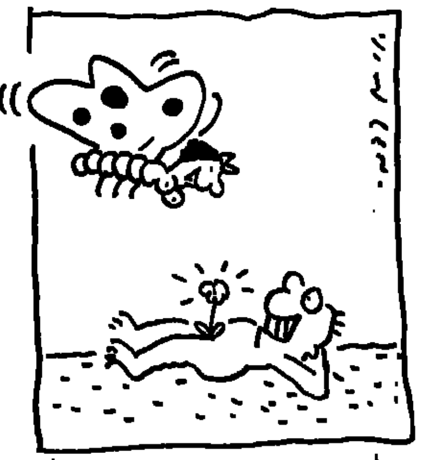
– את חושבת מה יהיה?

"היום, רק אם אני אהרוג אותו, יהיה לי טוב".

אל תכבו את האור

פסח בא, והגיע אביב. וכאביב, כך אומרים, מגיעה עונת החיזורים. אותה עונה שופעת שמש וריחות ייחום, שהמחזרים מחזרים בה, והאוהבים בה – אוהבים. ואלה שמצליח להם – גם מזדווגים. כמו שכולם אוהבים. והיות שאוהבים – הרי שגם מכוונים לכלל מעשה: וכך, עם התארכות הימים ושינויי מזג האוויר, פותחים בעלי החיים לסוגיהם, ב"מיתקפת האביב" – אותה מיתקפה רוויית קולות, צבעים וריחות – שבהם מאותתים בני המין האחד לבני המין האחר, לבוא ולהתארח, וגם להזדווג, אם כבר נימצאים בסביבה. והיות שהסביבה מתאימה: מזג האוויר נעים ונוח, וגם מים ומזון מצויים בשפע – הרי שרוב בעלי החיים אכן מזדווגים באביב.

אלא שלא כולם. שכן, יותר ממה שמעוניין הטבע במזמוטי אוהבים, מעוניינת הבריאה בדור הצאצאים. ומשום שיותר משחשוב להזדווג באביב, חשוב להביא בו צאצאים – הרי שלכך מכוון "התיכנות המיני". זה שכולנו פועלים על פיו.



התיכנות המיני אשר דואג, שעיתות ההזדווגות של בעלי החיים השונים ייערכו בעונות שונות – ובהתאמה לאורכי הריונם – ובלבד שהצאצאים יבואו בעונה המתאימה. וכך, אותם בעלי חיים שהריונם קצר מאוד, או נמשך קרוב לשנה – יזדווגו וימליטו באביב. ואילו אלה שהריונם נמשך חצי שנה, למשל, או שנה וחצי – יזדווגו בסתיו, כדי להביא ולגדל את הצאצאים באביב.

ומכאן ברור, שלא ריח הפרחים הוא המצית את היצר, וגם לא טמפרטורת האוויר – למרות שיש להם חשיבות – אלא גורם שונה, מדוייק יותר. האור. וליתר דיוק – משך האור. או ההבדל בין יום אחד למישנהו. וכך מגיב מוח "מזדווגי האביב" לימים המתארכים והולכים, ואילו מוח "מזדווגי הסתיו" לימים המתקצרים והולכים. והיות שאנו, בני האנוש, נוטים להשתייך לראשונים בעיקר, הרי שאכן, האביב משפיע עלינו מינית.

והיות, שיותר משמושפע הזכר, מושפעת הנקבה, הרי שמוטב לך, אדוני, שבעת ייחום – לא רק שלא תכבה את האור, אלא שתדאג להדליק אותו. כל יום. וכל יום למשך זמן קצת יותר ארוך. וחוץ מזה, ובלי כל קשר, גם לא יזיק לך אם תביא לה, מדי פעם, גם פרח מפרחי האביב, כמובן. ושיהיה לכם יום טוב.

■ **אמיר בנימין**

עבדאללה נתן ג'ינס למאדונה

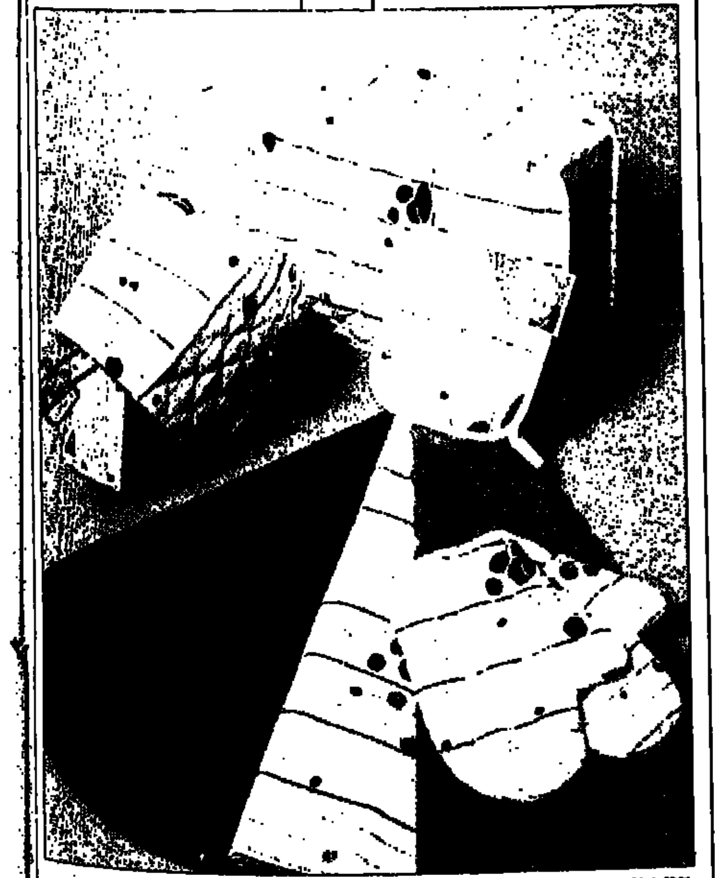
יפהפיה כחולת עיניים מוזגה משקאות בפאב. לפתע הגיח גבר צעיר, כשרק תחתוניו לגופו החטוב. היא פתחה את המקרר והגישה לו זוג מכנסי ג'ינס צוננים.

האיש שמאחורי הג'ינס במקרר הוא עזים עבדאללה, שהוא גם האיש שלנו בליווי'ס. עזים, מנהל מחלקת הזיכיונות של ליווי'ס באירופה, ביקר בישראל והביא איתו את בשורת הליווי'ס לעם ישראל, הזולג ב־90 אחוזי לחות. את הג'ינס אפשר, וגם רצוי, לשים במקרר. הסיפור על המוזגת היפהפיה, ששולפת ג'ינס מהפריז'ידר, הוא בינתיים רק קטע מסרטון פירסומת, שהוכן במיוחד עבורנו.

עזים עבדאללה, בן למשפחה הודית אריסטוקרטית, התחנך בלונדון וחי כיום בז'נבה, מביתו המפואר הוא מניח לעיתים תכופות לבריסל, בה ממוקם המרכז האירופאי של ליווי'ס.

עזים, רווק כבן 40, אוהב חיים טובים, נוהג בשתי מכוניות מהודרות, העניק באחרונה למאדונה זוג מכנסי ליווי'ס 501, עם כפתורי זהב טהור. עזים, אגב, אינו לובש ג'ינס אף פעם.

■ **עמית לוינסון**



חם יעטפו את המיקסר, בלילות החורף הקרים

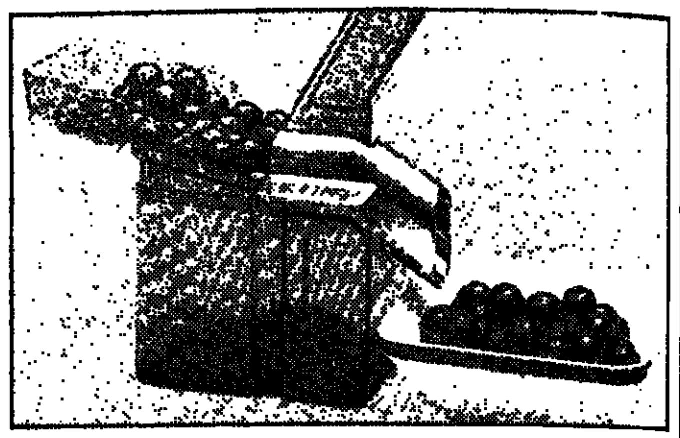
גן שמואל – למטבח

מכירים את הבעיה? המיקסר/טוסטר/בלנדר עומדים עירומים על השיש במטבח. "הדפוסות משי גן־שמואל", מפעל ותיק, החליט להיכנס בימים אלה לנושא חדש: מוצרים למטבח, במיוחד לכיסוי מכשירי החשמל שעל השיש.

לקראת החגים, נרכשה הבלעדיות לבד חדש מתוצרת "מגרול", בהדפסים עליזים. בחנויות לכלי בית ניתן יהיה להשיג מערכות תואמות של כיסויים למערבלים, לטוסטר־אובן וגם כפפות לסירים חמים. המחירים: מ־6.40 ש"ח.

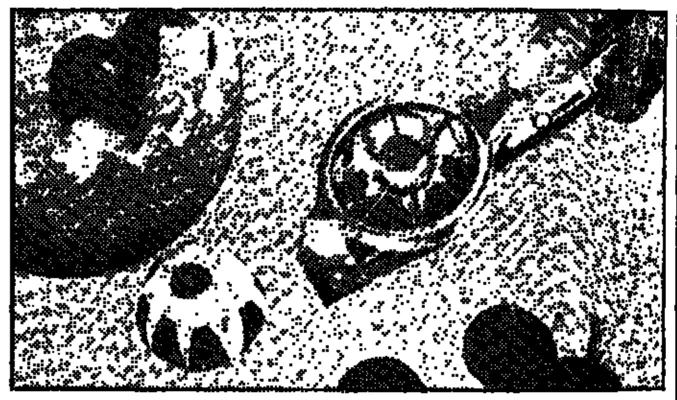
■ **נורית ארד**

כל צנונית – פרח



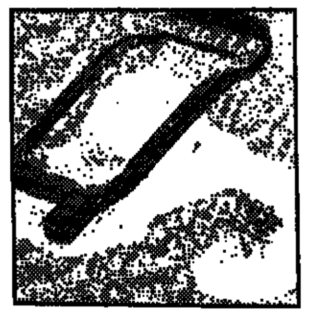
איך משיגים את המראה המקצועי הזה, אתם שואלים את עצמכם לעיתים, למראה התקרובת המוגשת בבתי־ידידים. או לא תמיד זה בגלל המקצועיות של עקרת־הבית. גם אתם יכולים. יש כל מיני מכשירים קטנים ידניים, שבחו"ל קוראים להם גארג'טס, ההופכים במחי־יד כל צנונית לפרח, וכל פטריה ליצירת אמנות.

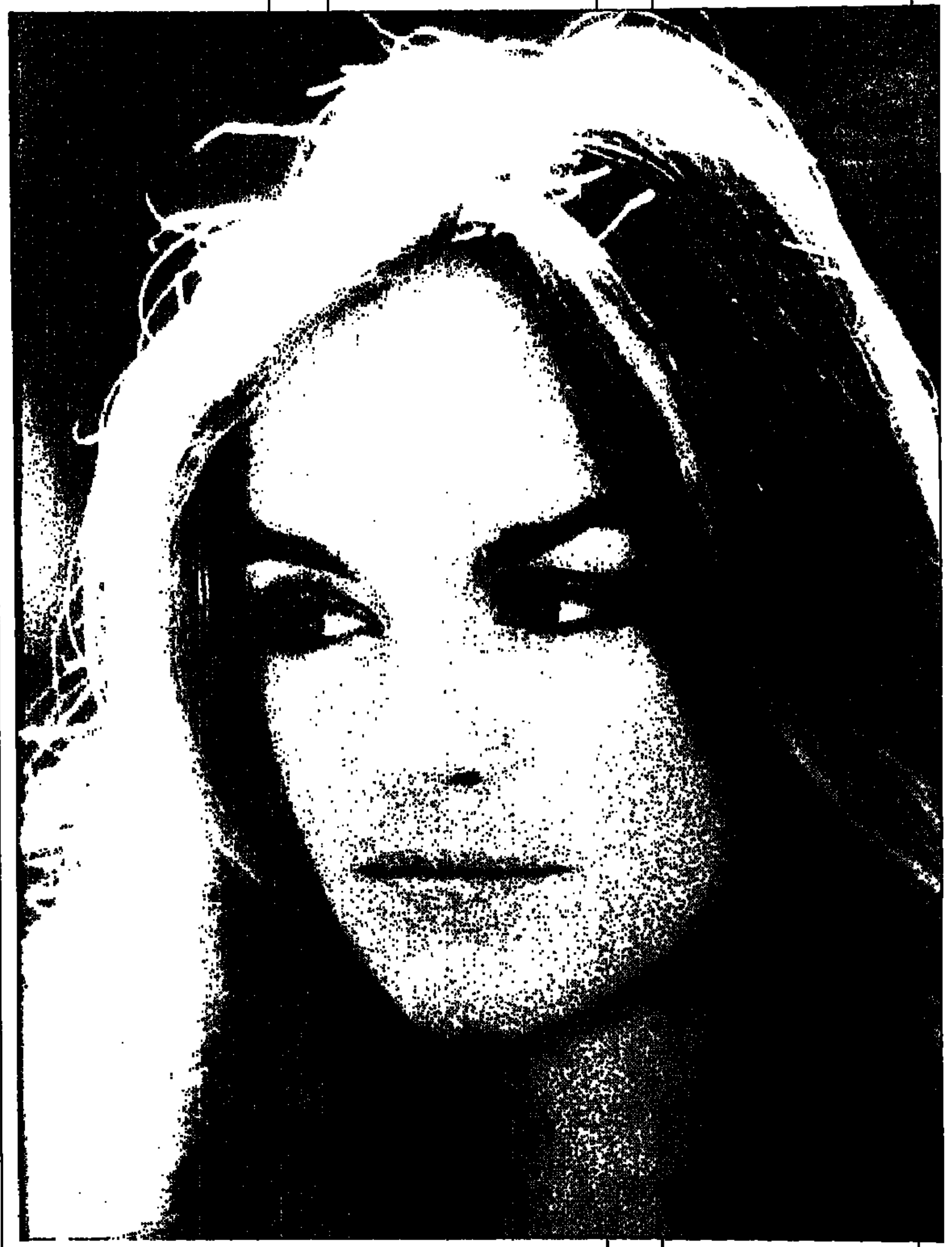
ב"מליס" (גן־העיר, תל־אביב) מצוי מבחר מרשים של גארג'טס מתוצרת חברת "ווסטמרק". בין המוצרים: חותך ביצים לשש פרוסות (24



ש"ח), חותך תפוחים ואגסים ל־12 חלקים שווים (26 ש"ח), קוצץ לשום, עם מתקן ניקוי (21 ש"ח), חותך תפודים לצ'יפס (90 ש"ח), פורס־גבינה (21 ש"ח), מכשיר לחיתוך דקורטיבי בחמש צורות, לנקניק או גבינה (28 ש"ח), פורס דקורטיבי לפטריות (30 ש"ח) ופורס דקורטיבי לצנוניות (30 ש"ח).

■ **רות יולס**





פאמלה'סו מרטין: צמיד ב־30 אלף דולר

אהבה לנסיך מאלזי

פמלה'סו מרטין, פאלון מ"שושלת", עזבה את סידרת הטלוויזיה המתמשכת, אבל חיה את חייה באותו סיגנון. היא התגרשה מבעלה, פלייבוי צ'יליאני, וניהלה רומן עם שחקן פולו מקליפורניה. באחרונה, בעת ביקור בסינגפור, התאהבה בנסיך מאלזי.

הנסיך ראשאן הגיע אחריה להאוואי, לשם נסעה כדי לבקר כמה ידידים. אחר־כך פרש לענייניו, ושלח לה את מטוסו הפרטי כדי להטיס אותה ואת ידידיה לארוחת ערב בהונולולו. באותה הזדמנות קנה לה צמיד יהלומים ב־30 אלף דולר.

■ **עמית לוינסון**

בחזרה לכוסות רוח

בשנים האחרונות, גוברת ההתעניינות בכל הקשור לרפואה הביתית, הישנה, ומדובר הפעם בכוסות־רוח.

הטיפול בהן נחשב שנים רבות כשיטה יעילה ופשוטה להקלת כאבים, במיוחד כאבי־שרירים, והצטננות. אומר אילן הורוביץ, העוסק ברפואה טבעית: "אני משלב טכניקת כוסות־רוח עם רפואה סינית, ומשיג תוצאות טובות לשיר".

ההזעה, שלמד רפואה סינית ומלכית בארה"ב, הוציא בימים אלה לאור חוברת הסברה מאוירת, למתעניינים בכוסות־רוח, ומגיע במקצועו על לרקמ"ים.

ניתן להלך מבות. מחממים את הכוס, מניחים אותה על הגוף במקום, ועל־ידי יציבת האקס

בחלל הכוס, נשאבים העור ורקמותיו, מוגברת זרימת הדם מתחת לעור, שנמצא מסביב לכוס. השאיבה הנוצרת עקב פעולה זו, גורמת לשבירת כלי דם נימיים, הנמצאים מתחת לפני העור. הגברת זרימת הדם גורמת לוויסות הפעילות הפנימית בגוף, ולסילוק הכאבים.

חוץ מהרמב"ם שתיאר את ההקלה בכאבים לאחר טיפול בכוסות רוח, תיארו הסינים, 600 שנה לפני הספירה, את הטיפול. הם השתמשו כמו גם סומרים לחץ דם גבוה, מורסות והכשות נחשים. אגב, אחרי טיפול בכוסות־רוח, נשארים סימנים, שחולפים תוך זמן קצר.

הטיפול מצריך מומחיות. אסור לטפל בכוסות רוח באיזור הנגוע במחלת עור, על איזור הלב, במצב של הריון או חום גבוה, על איזור הלקחי, ואצל אנשים אלרגיים. משאירים את הכוסות ל־10 עד 15 דקות בלבד, לאחר שהן מתקררות, מסירים אותן. אילן הורוביץ חברת מרכסים הנמכן, משתמשים במרפאה בת"א בטיפולים בכוסות רוח, גם בצמחי־מרפא, המוכנסים לתוך הכוס.

למתעניינים: פרטים בטלפון 03-474724, או בכתב ת"ד 10087, תל־אביב.

■ **דבורה נמיר**